SOMOS

PAOLO GUERRERO INCURSIONA EN EL UNIVERSO DE LAS BARBERÍAS

ALEJANDRO ARAMBURÚ Y SANTOS BRAVOS, LOS 'IDOLS' LATINOS

Divina Rosalía

Desde México, una entrevista exclusiva con la estrella española sobre su audaz disco "Lux".

Año XXXV / Nº 2031 / Prohibida la venta por separado de El Comercio / Foto: Noah Dillon

Revistas.PeruRadio.net.pe

Revistas.PeruRadio.net.pe

MÁS EMOCIONES

NUESTROS PROGRAMAS

ROMINA VIGNOLO

ESTÁ EN

BUENA VIBRA

LUN A VIE I 10AM

KARLA NIETO

ESTÁ EN

LATTE *QUE* LATE

LUN A VIE I 5PM

TODO EL PERÚ POR Audioplayer

Revistas.PeruRadio.net.pe

Contenido

08/11/25

24

Los chicos del momento

Santos Bravos, primera 'boy band' latina de la escuela del K-pop, pasó de los entrenamientos al éxito inmediato. Con disciplina extrema, acaban de debutar con 'sold outs', y el joven Alejandro Aramburú destaca como orgullo peruano. En diálogo exclusivo con **Somos**, revelan cuáles son los próximos retos de su carrera.

06

Delicias del Oriente

Ko abre en Jockey Plaza ofreciendo una impecable propuesta de cocina asiática urbana: dim sum, currys, ramen, cócteles innovadores y postres. Conoce más en nuestra ruta gastronómica.

08. Bienestar
10. Alejandro y María Laura
14. Visita a Kansas City
18. Casa Lerner
28. Circo Beat
32. Pichoncito
36. Entrevista con Rosalía
46. Gabriel Barreto
49. Astrología

42

La nueva faceta del goleador

Paolo Guerrero debuta como empresario con la barbería Mr. Jacobs, sin dejar el sueño de ser campeón con Alianza. Aquí nos habla de resiliencia, del futuro del Perú y del legado a los jóvenes.

20

A tu salud

Cordial Barranco lanza Vinos Libres, la primera feria en Lima dedicada a los vinos naturales. Reúne a productores locales e internacionales para celebrar vinos artesanales, orgánicos y una nueva forma de entender esta bebida.

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo Miró Quesada

Editor:
Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Víctor Idrogo, Úrsula Acuña, Verónica Calderón

Corrección de estilo:
Yamileth Latorre

Coordinador Somos web:
Julio Vizcarra

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Filio

Prensa digital:
Empresa Editora EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@somoselcomercio

REDACCIÓN
Jr. Santa Rosa Nº 300, Lima. 311-6500.

PUBLICIDAD
Claudia Amaya / claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas Nº 532, Pueblo Libre – Lima. Teléfono: 311-6500, anexo 2117. Hecho el depósito legal 992605. Se distribuye gratuitamente los días sábados con la edición de EL COMERCIO. El contenido de esta revista no puede ser reproducido total ni parcialmente sin permiso de los editores.

Revistas.PeruRadio.net.pe

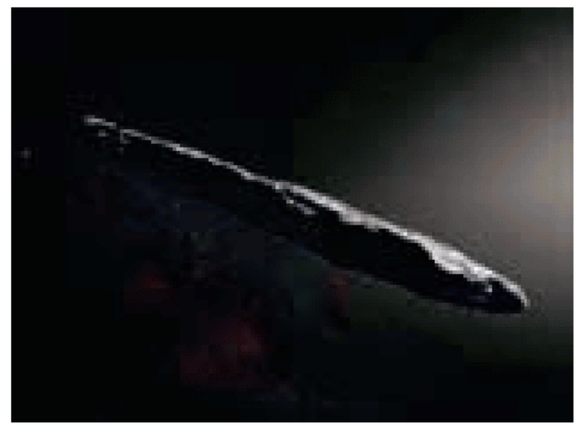
Pasó esta semana

Llámenlo Sir David. David Beckham recibió el título de caballero durante una ceremonia en el Castillo de Windsor, presidida por el rey Carlos III. El exfutbolista inglés, de 50 años, fue distinguido por su trayectoria deportiva y su trabajo filantrópico.

Peajes de la discordia. El Poder Judicial ordenó a la concesionaria Rutas de Lima detener de inmediato el cobro de peajes en las garitas de Villa El Salvador y Punta Negra, ubicadas en la Panamericana Sur. La medida, emitida después de una apelación de la empresa, ratifica la sentencia que cuestionaba la legalidad del cobro y advierte sanciones en caso de incumplimiento. La resolución judicial se suma a una prolongada controversia entre autoridades, vecinos y la concesionaria por los términos del contrato y su impacto económico.

Vientos de cambio

ZOHRAN MAMDANI, POLÍTICO HIJO DE INMIGRANTES INDIOS, SE HA CONVERTIDO EN EL NUEVO ALCALDE DE NUEVA YORK. MAMDANI ES UN HOMBRE DE IZQUIERDA Y SU ELECCIÓN HA ENOJADO A LOS CONSERVADORES.



La frontera final. La NASA confirmó que el objeto denominado 3I/ATLAS es un cuerpo de origen interestelar; es decir, algo que no pertenece a nuestro Sistema Solar. Se trata del tercero de su tipo descubierto en la historia.

89
por ciento
DE EMPRESARIOS CREE QUE HEMOS RETROCEDIDO EN EL COMBATE CONTRA LA DELINCUENCIA EN EL ÚLTIMO QUINQUENIO, SEGÚN ENCUESTA DE IPSOS.

2
cabinas
PARA QUINCE PASAJEROS LLEGARON A LIMA Y SE INTEGRARÁN AL TELEFÉRICO QUE UNIRÁ EL MALECÓN DE MIRAFLORES CON LA PLAYA REDONDO.

8
años
DE PRISIÓN Y 500 DÍAS DE MULTA PODRÍA RECIBIR EL HOMBRE QUE INTENTÓ TOCAR Y BESAR A LA PRESIDENTA DE MÉXICO, CLAUDIA SHEINBAUM.

No viene. El cantante británico Morrissey canceló las fechas de su gira por Sudamérica, que incluían presentaciones en Perú, Argentina, Brasil, Chile y Colombia. La decisión se atribuye a problemas de agotamiento físico.

SI ESTADOS UNIDOS PROCEDIERA A TALES ENSAYOS [NUCLEARES], RUSIA SE VERÍA OBLIGADA A TOMAR MEDIDAS DE REPRESALIA ADECUADAS

Vladimir Putin
PRESIDENTE DE RUSIA

El líder ruso afirmó que su país está dispuesto a retomar pruebas nucleares si Washington da el primer paso.

Revistas.PeruRadio.net.pe

FOTOS: DIEGO MORENO

Gastronomía

POR:
ALEJANDRA GARBOZA

Ko

Dirección: Larcomar, Miraflores – Aeropuerto Internacional Jorge Chávez – Jockey Plaza
991 489 396
@koasiankitchenperu

Todo lo que debes saber de su nuevo local en el Jockey Plaza, donde sigue celebrando la diversidad asiática.

EL TIKKA MASALA ES UN PLATO QUE TRANSPORTA A LA INDIA. SU TOQUE PICANTE CONQUISTA EL PALADAR PERUANO.

UN INFALTABLE DE LA COCINA ASIÁTICA: LOS MAKIS. EN KO, LA PROPUESTA INCLUYE DIEZ VERSIONES, ENTRE ELLAS EL POPULAR DRAGÓN.

EN HOMENAJE A LA TRADICIÓN CHINA, KO PRESENTA CUATRO SIU MAI SERVIDOS EN LA CLÁSICA CANASTA DE BAMBÚ AL VAPOR.

Ko, parte del grupo Urban Brands MCK Corporate, ha llegado al Jockey Plaza con el mismo espíritu: rendir homenaje a la diversidad y energía de la cocina asiática urbana, como ha sucedido en los dos locales anteriores, en Larcomar y el Aeropuerto Internacional Jorge Chávez.

La experiencia gastronómica empieza con las diversas opciones de entradas que reflejan ese recorrido asiático del que se enorgullecen: los comensales pueden elegir los siu mai rellenos de panceta, langostinos y hongo shiitake, acompañados de una salsa cítrica; o los makis, uno de los pilares del menú: los llamados Dragón son de tarta de atún, pepino japonés y llevan arriba una lámina de atún con toques de mayo spicy.

Entre los fondos, destaca el Tikka Masala, un curry rojo con trozos de pollo, leche de coco, acompañado por arroz de semillas de coriandro, cebolla frita, y naan con raita, que es una ensalada de pepino japonés y yogur. También está un infaltable de la comida asiática: el Ramen Batayaki, fideos ramen en mantequilla de batayaki ligeramente picante con lomo en láminas al gusto del comensal, servidos con queso parmesano y negi.

Para beber, la carta ofrece cócteles que combinan frescura y sofisticación, con alcohol y sin alcohol. Allí está el Mandarin Mojito, preparado con ron Havana de tres años, zumo de mandarina y hierbabuena. O el Coco Matcha Sour, a base de pisco, té matcha y jarabe de coco. También recomendable es el Lotus Splash, una limonada de flor de Jamaica con lichi; y el Buddha Power, con té negro, mango y piña.

Los postres no se quedan atrás: el Matcha Smore, una galleta de té verde con malvavisco tostado y vainilla, cierra la experiencia con la mezcla perfecta entre tradición y modernidad.

La propuesta de Ko te permite viajar por Asia sin salir de tu mesa. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

UNA BARRA ÍNTIMA Y ACOGEDORA EN MIRAFLORES RECIBE A QUIENES BUSCAN DISFRUTAR DE UN RAMEN HECHO CON MUCHAS HORAS DE DEDICACIÓN.

LA CARTA INCLUYE CUATRO ENTRADAS IMPERDIBLES: GYOZAS FRITAS O AL VAPOR, KARAAGE DE POLLO, EDAMAME Y LA REFRESCANTE SUMO SALAD.

FOTOS: SUMO RAMEN

En un espacio acogedor, Felipe Tam busca conquistar Lima con caldos tonkotsu intensos y una carta precisa.

Sumo Ramen

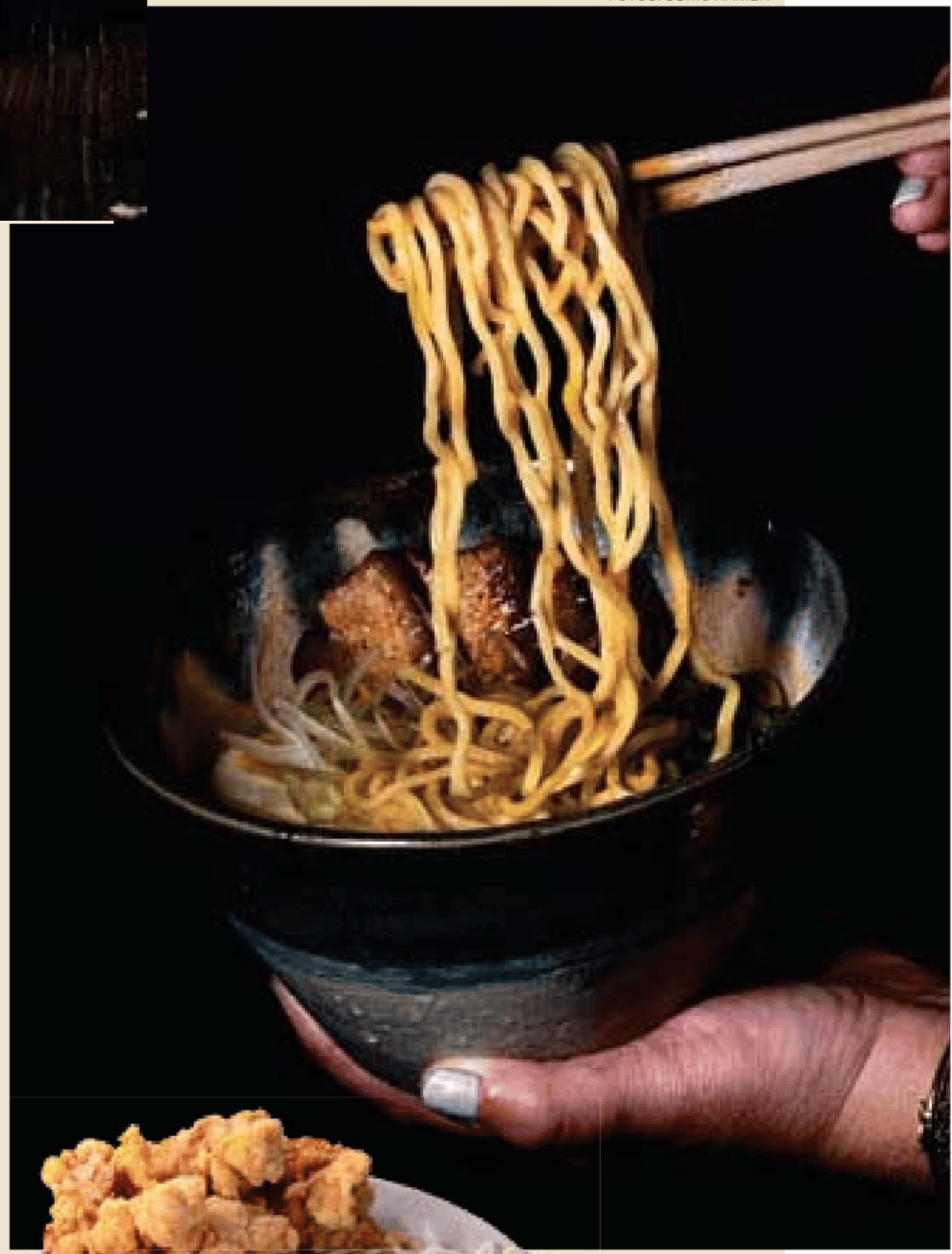
Dirección: Calle 2 de Mayo 533, Miraflores
992 420 516
@sumoramen.pe

Una pequeña barra con apenas unas mesas se ha convertido en el lugar favorito de los amantes del ramen. Su nombre es Sumo Ramen, y detrás de este joven proyecto está Felipe Tam, un abogado que cambió los códigos legales por los caldos humeantes. "Quería ofrecer un ramen de verdad, hecho con paciencia y respeto por la receta. Nuestros caldos se cocinan por más de doce horas hasta alcanzar la textura y el sabor que buscamos", detalla.

El secreto de este pequeño lugar está en su caldo tonkotsu, una base concentrada de huesos de cerdo hembra y pollo que sirve de punto de partida para los cuatro estilos de ramen de la carta: spicy, shoyu, miso y sumo. Cada uno se diferencia por los aderezos: el primero, con un toque picante equilibrado; el segundo, con notas saladas y ahumadas gracias a la salsa de soya; el tercero, más dulce por el miso; y el último, más ligero y limpio. El resultado es una carta corta y precisa.

Antes del ramen, las entradas son el abreboca perfecto. Las gyozas al vapor están rellenas de cerdo molido y vegetales, bañadas con una irresistible salsa de maní, un guiño a las raíces chinas de Felipe. El karaage de pollo, una suerte de chicharrón japonés, se marina con sillao, ajo y kion, y se acompaña con una mayo wasabi que eleva el plato. La propuesta también ofrece la ensalada de pepino Sumo y el edamame. Platos sencillos, pero refrescantes.

En el bol principal, los fideos ramen llegan al punto exacto, servidos con panceta cocida sous-vide, huevo marinado, cebolla china y poro. El Spicy Ramen es el más pedido, aunque Felipe planea incorporar una opción con arroz y panceta, a pedido del público. "Queremos seguir explorando sin perder la esencia. La idea es que cada plato sea una experiencia", concluye. //



EL KARAAGE DE POLLO ACOMPAÑADO POR LA MAYO WASABI ES EL ABREBOCA PERFECTO PARA LUEGO DEGUSTAR UN BUEN RAMEN.

EL SPICY RAMEN ES EL FAVORITO DEL PÚBLICO POR SU PICOR EQUILIBRADO. AL IGUAL QUE LAS OTRAS TRES VERSIONES, SE SIRVE CON PANCETA CHAR SIU Y HUEVO MARINADO.

Revistas.PeruRadio.net.pe

Bienestar

MACA BUSTAMANTE
@macawellness

¿Congelar alimentos sirve? La estrategia que tu cocina necesita

Guardar tu comida en el frío extremo no es de flojos: es una práctica inteligente y organizada si la llevas a cabo de forma correcta. Conoce aquí qué alimentos pueden quedarse mucho tiempo en tu refri sin que se arruinen ni pierdan sus nutrientes.

Mientras tú duermes, él está ahí, trabajando en silencio, protegiendo tus alimentos del paso del tiempo. No tiene capa ni superpoderes, pero sí una gran misión: conservar lo mejor de tus comidas sin que pierda (ni su valor nutricional). ¡Ajá, estoy hablando de tu congelador! Porque sí, congelar no es perder. Es pausar. Y si sabes hacerlo bien, puede ser una de las estrategias más inteligentes (y sustentables) para ahorrar tiempo, dinero y evitar desperdicios.

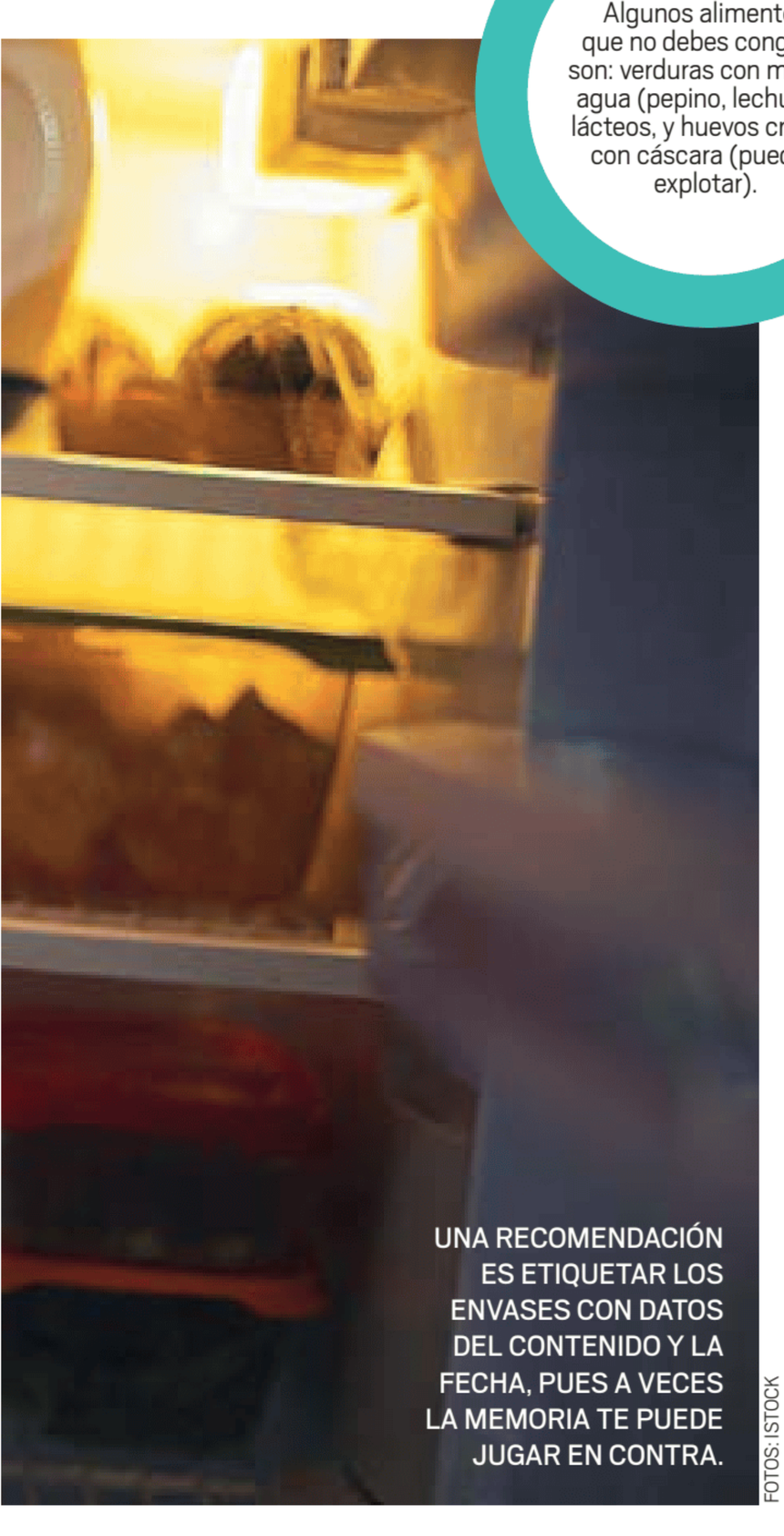
La congelación es básicamente poner el tiempo en pausa. Cuando los alimentos se congelan correctamente, el agua que contienen se transforma en hielo y detiene la actividad de microorganismos y enzimas que los hacen descomponerse. O sea, no es magia; es ciencia aplicada al refri.

Pero, ¿qué pasa con los nutrientes? Buena pregunta. Muchos creen que congelar es sinónimo de "perder vitaminas" o que los alimentos "ya no son nutritivos". La realidad es otra: los vegetales —tanto frutas como verduras— que ya vienen congelados suelen procesarse justo después de la cosecha, cuando están en su punto máximo de frescura y valor nutricional. Sucede lo mismo con los alimentos frescos que compramos, podemos conservarlos mejor si los congelamos antes de que se echen a perder. Eso sí, hay matices: algunas vitaminas sensibles al calor o la luz (como la vitamina C y los folatos) pueden disminuir un poco su valor, sobre todo si el proceso previo —el blanqueado

Revistas.PeruRadio.net.pe

ALGUNAS PERSONAS CREEN QUE CONGELAR SIGNIFICA "PERDER VITAMINAS" O QUE "YA NO ES NUTRITIVO", PERO LA REALIDAD ES OTRA.

Algunos alimentos que no debes congelar son: verduras con mucha agua (pepino, lechuga), lácteos, y huevos crudos con cáscara (pueden explotar).



UNA RECOMENDACIÓN ES ETIQUETAR LOS ENVASES CON DATOS DEL CONTENIDO Y LA FECHA, PUES A VECES LA MEMORIA TE PUEDE JUGAR EN CONTRA.

FOTOS: ISTOCK

MUCHAS FRUTAS Y VERDURAS SON CONGELADAS JUSTO DESPUÉS DE LA COSECHA, Y ASÍ LAS ADQUIRIMOS.

o la cocción— fue largo. Aun así, la pérdida es mínima y, definitivamente, no es peor que dejar tus verduras marchitarse en el cajón del refri durante 10 días.

¿Qué alimentos se pueden congelar? ¡Más de los que crees!

◆◆ Proteínas: pollo, pescado, carne y tofu aguantan perfectamente bien. Solo asegúrate de guardarlos en porciones individuales y bien selladas. Duración: seis meses.

◆◆ Verduras y frutas: casi todas pueden congelarse, especialmente si las blanqueas (es decir, si las pasas uno o dos minutos por agua caliente y luego agua fría). Duración: hasta 12 meses.

◆◆ Pan y granos cocidos: arroz integral, quinua, panes artesanales… Todos sobreviven felices al frío. Duración: hasta seis meses.

◆◆ Comidas ya preparadas: sopas, guisos, purés, legumbres cocidas. Tu yo del futuro te va a aplaudir cuando llegues cansada y recuerdes que tienes una lasaña casera lista en el congelador. Duración: hasta tres meses.

¿Y qué no deberías congelar? Algunos alimentos no se llevan bien con el frío extremo:

◆◆ Verduras con mucha agua (como pepino o lechuga) porque terminan blandas y tristes.

◆◆ Productos lácteos como yogures, cremas o quesos blandos, que pueden separar su textura.

◆◆ Huevos crudos con cáscara (explotan, literalmente).

◆◆ Un truco MacaWellness: etiqueta tus envases con fecha y contenido. Tu memoria no es tan buena como crees, y ese "¿esto era sopa o lentejas?" a los tres meses no te lo deseo.

Así que ya sabes: congelar no es de flojos, es de inteligentes y organizados. Te ayuda a mantener una alimentación equilibrada, reduce el desperdicio, conserva nutrientes y salva más comidas de lo que imaginas. La próxima vez que cocines, haz de más y congélalo. Tu cuerpo, tu bolsillo y tu tiempo te lo agradecerán.

Y recuerda: no todo lo que está frío carece de vida… a veces solo está esperando el momento perfecto para brillar en tu plato. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

ALEJANDRO Y MARÍA LAURA SE CONOCIERON EN 2004, CUANDO AMBOS ERAN ALUMNOS DE LA PUCP. SE HICIERON PAREJA Y, POCO DESPUÉS, FORMALIZARON SU PROYECTO MUSICAL EN CLAVE DE INDIE FOLK.

Revistas.PeruRadio.net.pe

Lo que el RÍO no se llevó

A pocos días de la gala de los Latin Grammy, conversamos con el dúo peruano Alejandro y María Laura, nominados por primera vez en la categoría mejor álbum cantautor. Desde Valencia, España, cuentan cómo la inundación que sufrieron marcó sus vidas y la música que está por venir.

ÓSCAR GARCÍA

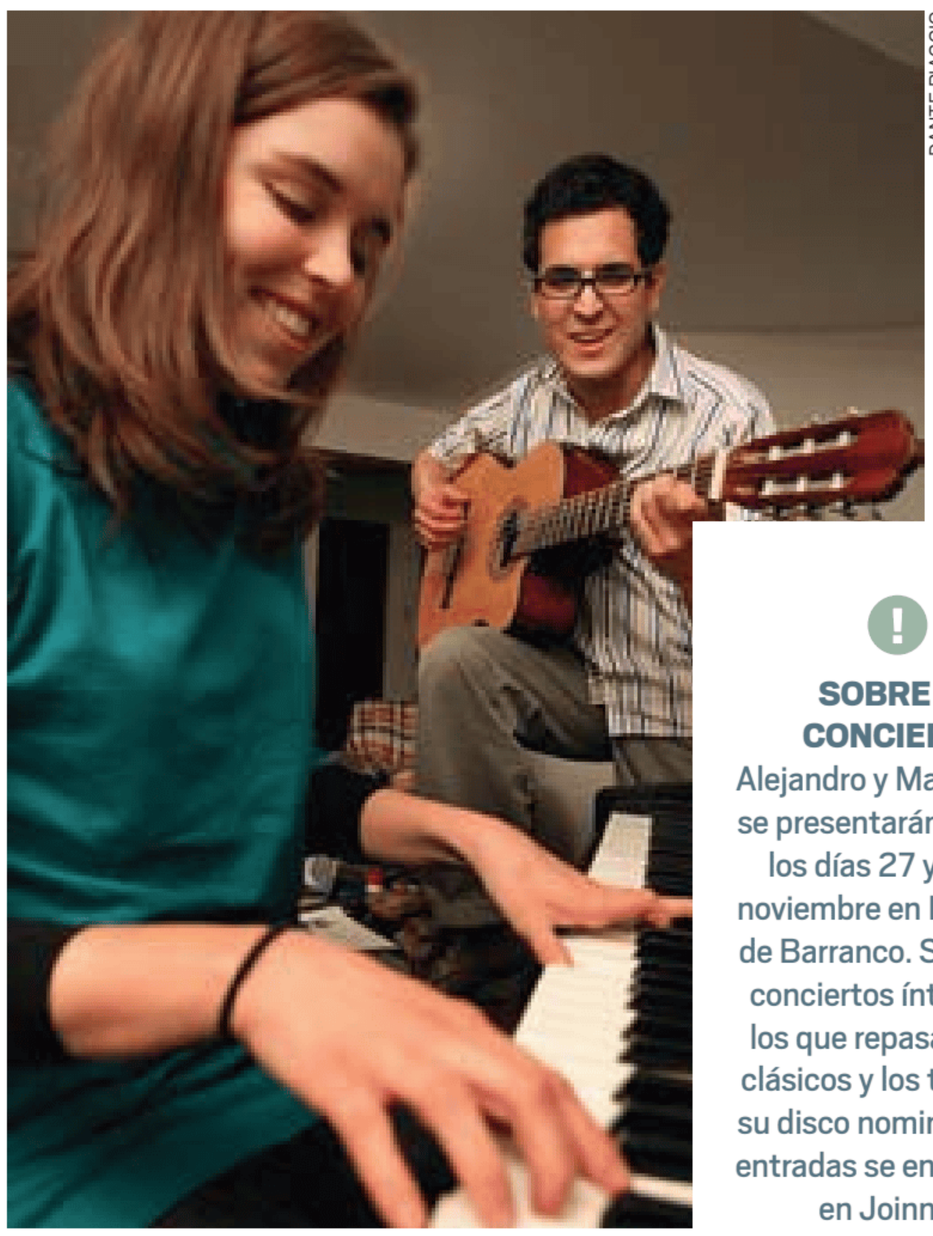
FOTO: **ALEJANDRA ARCE**

La tarde del 29 de octubre de 2024, Alejandro Rivas y María Laura Bustamante escapaban de su casa en Paiporta, un pequeño pueblo al sur de Valencia, con su hija Aurora y su gato negro en brazos. A sus espaldas, una estela de barro y aguas empozadas comenzaba a devorar las casas del barrio. Había miedo, confusión y ninguna certeza todavía de las vidas que se perderían. Muchos vecinos murieron al intentar rescatar sus autos de los garajes y quedar atrapados. El río los dejó sin hogar: una vivienda comprada apenas dos semanas antes. "Nosotros firmamos los papeles el 15 de octubre y catorce días después tuvimos que salir corriendo", recuerda Alejandro. De todo lo que poseían, sobrevivieron apenas unas cosas. "Una guitarra que flotó en su funda y dos micrófonos", dice María Laura. Con esos tres objetos acaban de grabar una canción que entienden como un proceso de sanación, justo un año después de la tragedia. Se llama "El río no tiene culpa" y fue hecha en colaboración con Greenpeace.

La DANA —Depresión Aislada en Niveles Altos— que azotó Valencia esa tarde dejó más de doscientas víctimas mortales y decenas de viviendas destruidas. "Tuvimos suerte de estar vivos", recuerda María Laura. Para ella, no fue una catástrofe natural, sino una catástrofe humana. Una falta de gestión porque la alerta llegó demasiado tarde. "Nos llegó a las ocho y once de la noche, dos horas y media después de que el río ya se había salido", explica. "La información la tenían con 24 horas de anticipación. Se tendría que haber avisado esa

Revistas.PeruRadio.net.pe

EL PROYECTO MUSICAL EN LA GIRA DE PRESENTACIÓN DE SU DISCO "MADRE PADRE MARTE", DE 2023.



DANTE PIAGGIO

UNA DE LAS PRIMERAS APARICIONES DE ALEJANDRO Y MARÍA EN **EL COMERCIO**, EN AGOSTO DE 2010. AL AÑO SIGUIENTE, NACERÍA "PARACAÍDAS", SU PRIMER ÁLBUM.

mañana". En su nueva canción dejan claro que el responsable de la tragedia no fue un elemento natural. "El agua no tiene culpa, no tiene cargo ni autoridad […] Ay, que ya no vuelva a ocupar un cargo quien esa tarde olvidó la alerta, y a la muerte le abrió la puerta", cantan en el coro. "Para nosotros esta canción fue una sanación", apunta Alejandro.

El tema se grabó en vivo, con pocos arreglos y sin maquillaje. "Queríamos que quedara lo más desnuda posible", dice María Laura. "Ahora que la compartimos siento que se ha transformado en una canción más política y más comunitaria", apunta Alejandro.

La tragedia les mostró la cara dura de los desastres, pero también la amable de la solidaridad. Diez días después comenzaron a limpiar con amigos y voluntarios. "Ver a los voluntarios llegar, conversar con ellos, nos daba felicidad dentro de la tristeza", recuerdan. Participaron en conciertos solidarios y en diciembre subieron de nuevo al escenario. "No somos quienes éramos —resume María Laura—. Nada está como estaba antes. Pero tenemos más claras nuestras prioridades y mucho más valor por las cosas".

Antes de dejar Lima e instalarse en España, Alejandro y María Laura vivieron un tiempo en Ciudad de México, intentando abrirse paso en una escena más grande. "Veníamos de la frustración de tratar de hacerla en México y ver que no nos estaba resultando", dice María Laura. "Sabíamos que para lograr sostenernos económicamente ahí íbamos a tener que lucharla años, como la luchamos en el Perú". Todo cambió cuando en 2022 recibieron una invitación para girar con Caléxico, la banda estadounidense con la que recorrieron diecisiete ciudades europeas en tres semanas.

"Fue una locura —recuerda María Laura—, y ahí descubrimos que Europa podía ser". En esa gira vendieron más discos que en su última temporada en tierras charras. Desde entonces decidieron instalarse en Valencia, buscando —como dice Alejandro— "alejarse un poco de la cultura del éxito" y reencontrar el sentido más libre y humano de hacer música.

SOBRE EL CONCIERTO

Alejandro y María Laura se presentarán en Lima los días 27 y 28 de noviembre en La Noche de Barranco. Serán dos conciertos íntimos en los que repasarán sus clásicos y los temas de su disco nominado. Las entradas se encuentran en Joinnus.

EL SUEÑO DEL GRAMÓFONO DORADO

Un año después de todas estas desventuras, el dúo peruano comparte una buena noticia y una ilusión. Están nominados al Grammy Latino en la categoría mejor álbum cantautor por "Dos hemisferios", un disco grabado entre Lima y Valencia. "Somos independientes —dice Alejandro—, no tenemos sello, solo una distribuidora. Hicimos el trámite como siempre, sin mucha ilusión". Esta vez, la suerte cambió. "Nos hemos ganado esto con una carrera de hormiga. Siempre hemos trabajado sin que nadie nos diga 'tienen que hacer más esto o más lo otro'. Dentro de esos términos de independencia pura y artística, llegar a esta nominación significa muchísimo".

En la categoría mejor álbum cantautor

Revistas.PeruRadio.net.pe

LA PAREJA DE MÚSICOS Y SU PEQUEÑA HIJA AURORA SE ESTABLECIERON EN VALENCIA, ESPAÑA, HACE UN AÑO, TRATANDO DE ECHAR RAÍCES EN EL VIEJO CONTINENTE.

DAVID CARRASCO

NUESTRA NUEVA CANCIÓN 'EL RÍO NO TIENE CULPA' ES MUY PERSONAL. SIENTO QUE HUBO UNA LUCHA NUESTRA POR NO VESTIRLA, POR DEJARLA LO MÁS NATURAL Y REAL POSIBLE

Alejandro Rivas
MÚSICO

Un disco elogiado que aspira a un Grammy

"Dos hemisferios" es el cuarto álbum del dúo peruano Alejandro y María Laura, fieles a su línea conceptual y autobiográfica. Compuesto entre Lima y Valencia, surgió tras una etapa de frustración en México y marca un punto de inflexión en su camino artístico. "Fue un momento de tranquilidad, de volver a conectar con la lectura, con los instrumentos, con la creatividad", cuenta Alejandro. El resultado es un trabajo sobrio y honesto, editado también en vinilo doble, que refleja su reencuentro como pareja y como músicos luego de haber explorado la paternidad y la maternidad en su disco anterior.

competirán con Natalia Lafourcade y su disco "Cancionera", Valeria Castro con "El cuerpo después de todo", Ale Zéguer con "Relatos" y Vivir Quintana con "Cosas que sorprenden a la audiencia". "A veces uno piensa que la única forma de lograrlo es que te descubra alguien, pero no es así. Nosotros hemos hecho la música que hemos querido", afirman.

Mientras preparan el viaje a Los Ángeles y Las Vegas, su hija Aurora asiste a su primer campamento escolar. "Es una experiencia completamente nueva —dice María Laura—, la abordamos con respeto y con ilusión". Después de la gala, volverán a Lima para ofrecer dos conciertos en La Noche de Barranco. La inundación les quitó muchas cosas, menos la vocación y el deseo de seguir adelante. El río no se llevó la música. Eso fue lo que los salvó. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

ISTOCK

LA CIUDAD TIENE MÁS DE 200 FUENTES PÚBLICAS. LA MÁS FAMOSA ES LA DE MILL CREEK PARK, EN EL DISTRITO DE COUNTRY CLUB PLAZA.

Escape al Medio Oeste

En la frontera entre Missouri y Kansas existe una ciudad famosa por sus fuentes de agua, su legendaria barbacoa y su pasión por el jazz. También atrae visitantes por los Kansas City Chiefs y su vínculo con la estrella pop Taylor Swift.

POR:
MILAGROS ASTO SÁNCHEZ

ISTOCK

EL HISTÓRICO MERCADO DE KC SE NUTRE DE COMERCIOS FAMILIARES QUE OFRECEN VEGETALES, FLORES Y PRODUCTOS HECHOS EN CASA. TAMBIÉN HAY ALIMENTOS DE TODO EL MUNDO.

El Medio Oeste no suele ser la opción obvia cuando pensamos en planear un viaje a Estados Unidos, pero Kansas City, en Missouri, prueba que pasar por alto a esa región podría ser un grave error. Moderna, vibrante y cargada de historia, esta ciudad —que comparte frontera con el estado de Kansas— sorprende desde antes de aterrizar. Un cielo de tonalidades naranjas y azules enmarca un imponente núcleo urbano rodeado de amplios campos de cultivo que se revelan ante nosotros como un cuadro sin fin (o incluso como una canción de Taylor Swift).

Kansas City (KC si se quiere abreviar) está ubicada casi en el centro geográfico del país y fue durante gran parte del siglo XX un punto de transporte y comercio fundamental, lo que le ha valido ser conocida como "el corazón de América". Un apelativo que le queda redondo, pues la ciudad representa bien esa fusión entre el dinamismo urbano y la quietud de los cultivos agrícolas, sello del Medio Oeste del país.

Una forma de comprobar que estamos en Kansas City es a través de sus fuentes públicas. ¡Están por todas partes! Son más de 200 y las hay de todos los tamaños. La llamada Ciudad de las Fuentes solo pelea su título con Roma. La fuente de Mill Creek Park, al este del distrito Country Club Plaza, es una de las más fotografiadas. Muestra a cuatro jinetes heroicos que representan a cuatro de los ríos más caudalosos del mundo.

La belleza de la ciudad también se aprecia en una arquitectura que mezcla estilos como prueba del desarrollo de este lugar. El Kansas City Power and Light Building es un ícono del Art Déco

Revistas.PeruRadio.net.pe

KANSAS CITY, EN MISSOURI, ES UN IMPORTANTE NÚCLEO DE COMERCIO PARA ESTADOS UNIDOS. SU UBICACIÓN EN EL CENTRO DEL PAÍS LE HA VALIDO SER LLAMADA "EL CORAZÓN DE AMÉRICA".

ISTOCK

ARTHUR BRYANTS BARBEQUE

EL RESTAURANTE ARTHUR BRYANT'S BARBEQUE ES CONOCIDO COMO EL REY DE LAS COSTILLAS. SU EMBLEMÁTICA SALSA HA ATRAÍDO A PERSONALIDADES DESDE QUE ABRIÓ SUS PUERTAS EN 1930.

MUSEUM OF BBQ

EL MUSEO DE LA BARBACOA DE KC ES EL PRIMERO EN SU TIPO. EN ÉL, LOS FANÁTICOS DE ESTE PLATO PUEDEN APRENDER SOBRE SU HISTORIA E INTERACTUAR CON SUS INGREDIENTES.

con su torre iluminada y líneas geométricas elegantes. El mármol y los ornamentos del Union Station nos trasladan a lo neoclásico. Mientras que construcciones como el Kauffman Center for the Performing Arts, cargado de curvas metálicas, y la Biblioteca Pública Central, famosa por su fachada que parece una fila de libros, revelan el lado contemporáneo de la ciudad.

SABOR A BBQ

Quien ha llegado a Kansas City sabe que elegir qué comer no será un problema. La ciudad es famosa por su barbacoa de categoría mundial y hasta tiene un museo para probarlo. Antes que atracciones o plazas, los lugareños nos recomiendan sus restaurantes favoritos o la salsa BBQ que debemos comprar en el supermercado como un recuerdo de la ciudad.

Probamos este plato estrella en el emblemático Arthur Bryant's Barbeque, abierto desde 1930 y al que se le atribuye la creación de los 'burnt ends', los extremos de la falda de res cocida lentamente, que siempre se sirven con una salsa más espesa, dulce y ahumada de la que se encuentra en otros estados del país.

El otro orgullo de KC es su herencia musical. Kansas City fue uno de los

Revistas.PeruRadio.net.pe

AFP

LOS RESIDENTES VIBRAN CON CADA PARTIDO DE LOS KANSAS CITY CHIEFS. SOUVENIRS DEL EQUIPO DE FÚTBOL AMERICANO SE VENDEN EN CADA ESQUINA DE LA CIUDAD.

epicentros del jazz entre 1920 y 1940, un legado que mantiene hasta hoy con clubes y festivales dedicados a este género. El barrio 18th & Vine y clubes como el Blue Room y el Green Lady Lounge son puntos imperdibles.

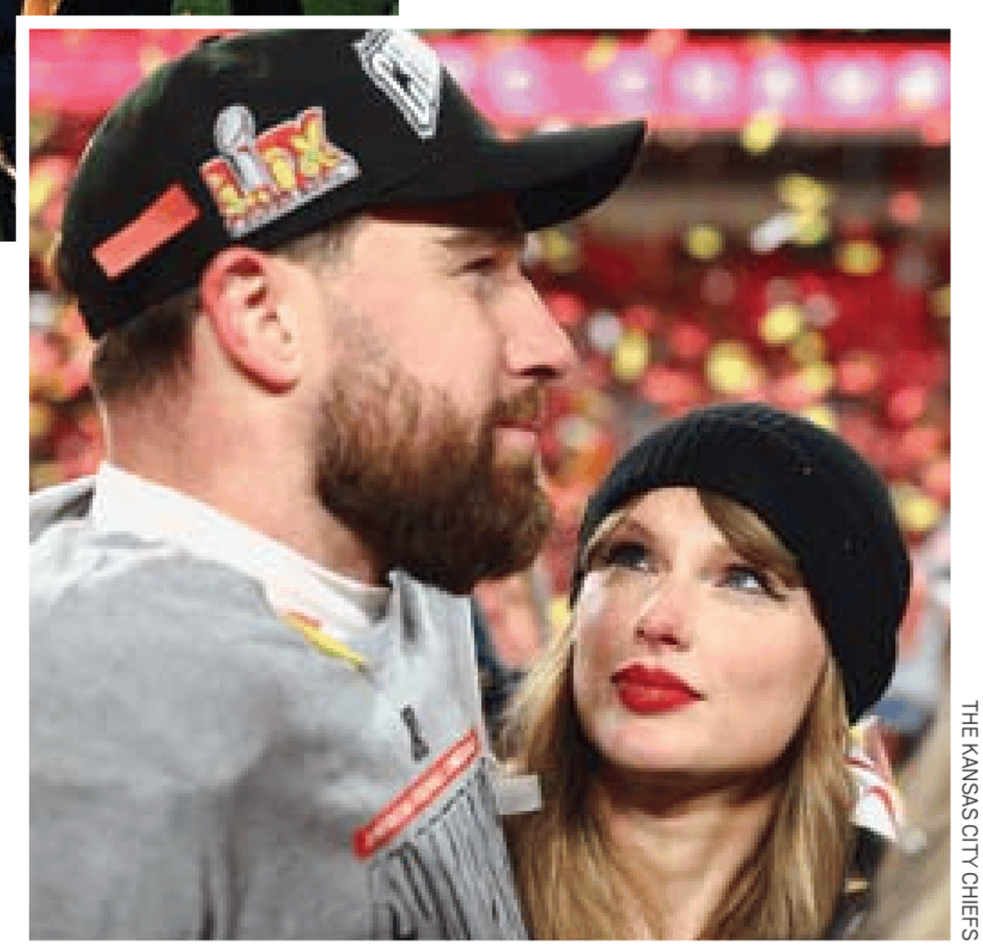
EL FACTOR TAYLOR SWIFT

La ciudad, además, se ha convertido desde 2023 en un imán para los fanáticos de la cantante Taylor Swift. Su noviazgo con Travis Kelce, jugador del equipo de fútbol americano Kansas City Chiefs, ha despertado una 'Tayvis Mania', visible en los brazaletes, gorros y polos que se venden en tiendas y cafés. Los residentes han recibido con entusiasmo el impulso económico producido por su vínculo con la estrella del pop, y a veces la urbe se paraliza cuando corre el rumor de que la artista podría estar por llegar al GEHA Field del Arrowhead Stadium para ver jugar a Kelce.

Tomar el tour para conocer el estadio puede ser una experiencia divertida y altamente instagrameable. El furor creció incluso más desde setiembre, cuando el deportista abrió el restaurante de lujo 1587 Prime en una zona exclusiva de la ciudad.

Antes de volver a casa, ya tenemos un par de botellas de BBQ y un polo que dice Tayvis junto a un corazón. En nuestras últimas horas en KC recorremos el histórico mercado agrícola de la ciudad. Compramos unas galletas hechas en casa y los vendedores se emocionan al saber que serán probadas en el Perú. Hemos tenido suerte al comprobar que la amabilidad en esta parte del Medio Oeste también es de exportación. //

> *LOS RESIDENTES HAN RECIBIDO CON ENTUSIASMO EL IMPULSO ECONÓMICO PRODUCIDO POR SU VÍNCULO CON LA ESTRELLA POP, Y A VECES LA URBE SE PARALIZA CUANDO CORRE EL RUMOR DE QUE LA ARTISTA PODRÍA ESTAR POR LLEGAR*



THE KANSAS CITY CHIEFS

EL NOVIAZGO ENTRE TAYLOR SWIFT Y TRAVIS KELCE, DE LOS KANSAS CITY CHIEFS, DESPERTÓ UN MAYOR INTERÉS POR LA CIUDAD.

Tips para aprovechar el viaje

¿CÓMO LLEGAR?

No hay vuelos directos de Lima a Kansas City. Tendrá que hacer al menos una escala. Aerolíneas recomendadas son Delta, United y American Airlines.

¿DÓNDE QUEDARSE?

Entre las opciones para los turistas están el 'downtown', ideal si quieres estar cerca de los principales atractivos y vida urbana, y Country Club Plaza, una zona elegante con opciones de compras y restaurantes.

¿OPCIONES PARA COMER?

Puede disfrutar la famosa barbacoa al estilo Kansas City en Gates and Sons, Joe's Kansas City Bar-B-Que, Smokehouse, BB's Lawnside y Brobeck's.

¿CUÁNDO IR?

La mejor temporada es entre abril y junio. Hay menos turistas que en verano y los precios suelen ser más asequibles. Es recomendable llevar ropa fresca y bloqueador.

Revistas.PeruRadio.net.pe

ISTOCK

CADA CAMBIO DE TAREA OBLIGA AL CEREBRO A REINICIAR SU ENFOQUE, LO QUE CONSUME ENERGÍA MENTAL Y DISMINUYE LA PRECISIÓN.

Bienestar

EL MITO DEL 'MULTITASKING'

Aunque parezca una habilidad moderna, hacer muchas cosas a la vez agota el cerebro, disminuye el rendimiento y eleva el estrés. La ciencia confirma que concentrarse en una sola tarea es más eficaz.

POR:
MILENKA DUARTE

Responder mensajes mientras trabajamos o revisamos redes sociales se ha vuelto tan común que muchos creen que ser 'multitasking' (multitarea) es sinónimo de eficiencia. Pero la evidencia científica demuestra lo contrario. Un estudio realizado sobre el control ejecutivo de los procesos cognitivos en el cambio de tareas, publicado por la American Psychological Association, reveló que alternar entre actividades puede reducir la productividad hasta en un 40%. Cuando el cerebro intenta atender varias cosas a la vez, no las realiza de forma simultánea, sino que cambia de foco con rapidez, un proceso que consume energía y debilita la concentración.

"El 'multitasking' puede dar la falsa impresión de mayor productividad, pero en realidad no permite realizar las tareas de forma eficiente", explica Tomás Caycho-Rodríguez, psicólogo e investigador de la Universidad Científica del Sur. Cada interrupción, por breve que sea, resta capacidad para realizar las tareas con precisión.

La neuropsicóloga Cynthia Kubu, de Cleveland Clinic, agrega que esta práctica activa el sistema de estrés porque el cerebro percibe múltiples demandas al mismo tiempo. Eso eleva los niveles de cortisol y adrenalina, generando ansiedad e irritabilidad. Con el tiempo, esta sobrecarga puede afectar la memoria y la calidad del sueño.

Paradójicamente, el 'multitasking' sigue siendo atractivo porque produce una gratificación inmediata: cada cambio de tarea activa la liberación de dopamina, dando una sensación engañosa de logro.

La alternativa, según la psicóloga Claudia Cortez de la Universidad San Ignacio de Loyola, es practicar la monotarea, que mejora la memoria y la motivación y reduce el estrés fisiológico. Concentrarse en una sola tarea permite alcanzar un estado de "flujo", donde la mente se enfoca y el tiempo parece detenerse.

La próxima vez que crea que rendir al máximo implica hacerlo todo a la vez, recuerde que enfocarse en una tarea no es lentitud: es eficiencia real y bienestar mental. //

Entrena tu enfoque

Practicar la atención plena puede transformar tu manera de enfrentar el trabajo. Empieza el día eligiendo dos prioridades, trabaja en intervalos definidos y descansa entre cada bloque. Evita las distracciones digitales y verás cómo tu mente recupera ritmo, claridad y energía. Este ritmo ordenado le da al cerebro tiempo para recuperarse y mantener la atención sin agotarse a mitad del día.

Revistas.PeruRadio.net.pe

Moda

UN NUEVO UNIVERSO

La diseñadora Sophia Lerner abre las puertas de Casa Lerner, un espacio de moda, arte y diseño que reúne a marcas latinoamericanas bajo un mismo techo creativo. Sobre este nuevo capítulo en su carrera, cuyo punto físico destaca frente a la Huaca Pucllana, dialogó con ***Somos****.*

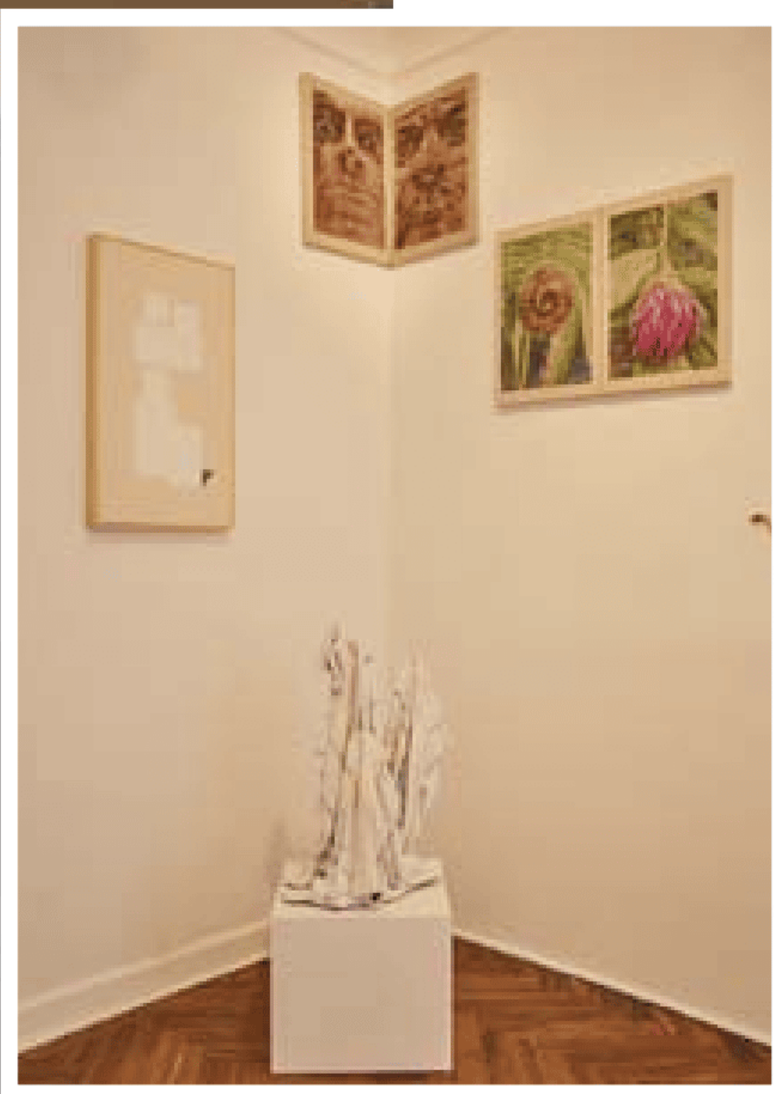
FOTOS: DIEGO MORENO

POR:
CELESTE PÉREZ

Un sueño que por años vivía en su mente se ha vuelto realidad. La diseñadora peruana Sophia Lerner, de 32 años, ha abierto las puertas de un proyecto que va más allá de su marca personal: un espacio que congrega a marcas como la suya —con compromiso sostenible e historias inspiradoras en cada puntada— en un ambiente de Miraflores bautizado como Casa Lerner (@casalerner en Instagram). “Esta apuesta creativa es algo que tomo no solo como un lugar de trabajo para mí o como una tienda enfocada en las ventas. Se trata más bien de una experiencia. Un lugar colabo-

Revistas.PeruRadio.net.pe

ALGUNAS DE LAS MARCAS PERUANAS QUE RESALTAN EN LA PROPUESTA SON: ANA G, SUSAN WAGNER, FRINGE MOD, MOZHDEH MATIN Y MAQU.



EL RINCÓN DE RAÍZ COFFEE EN CASA LERNER POSEE UNA INCREÍBLE VISTA A LA HUACA PUCLLANA, PERFECTA PARA PASAR LA TARDE Y DISFRUTAR UN BUEN CAFÉ.

A PESAR DE SU CORTA EDAD, LERNER CUENTA CON UNA AMPLIA TRAYECTORIA EN EL MUNDO DE LA MODA LOCAL. SU MARCA SE DESTACA POR TRABAJAR EN DENIM.

Encuentro con el arte

La galería Mueve es un proyecto artístico en constante transformación, que propone un modelo colaborativo, íntimo y móvil para acompañar procesos creativos. Su espacio en Casa Lerner funciona como lugar de contemplación y reflexión, reuniendo a artistas contemporáneos peruanos como Katherinne Fiedler, Alice Wagner, Claudia Coca, Pati Camet, Les Egusquiza y Nicole Etxeberria, además de voces latinoamericanas como Azul Caverna y Guillermo García Cruz.

rativo que da un paso más allá, donde uno viene a admirar piezas, conocerlas de cerca, involucrarse", afirma la creativa a **Somos**.

Ubicada frente a la Huaca Pucllana (en calle General Borgoño 770A), Casa Lerner es una casona que respira moda, diseño y arte. Allí funciona su taller y oficina, pero también conviven más de una decena de otras marcas peruanas y latinoamericanas: Susan Wagner, Fringe Mod, Ana G, Maqu, Mozhdeh Matin, Denise DeBakey, Andrea Jose, Adorno, Carmen Arata, Calle Curuba, Canella, Manufactura, Kiara Hayashida, Celeste, Carolina Ospina, Ceu de Lima, Parafina, Zaddy, entre otras. Por supuesto, no solo especializadas en prendas de vestir, sino también en accesorios, calzado, joyería y decoración.

Para Sophia, este atractivo espacio no busca ser solo una vitrina comercial. "Obviamente, sí queremos invitar a la gente a ver las prendas y adquirirlas, pero apreciando todo el trabajo que hay detrás de cada marca, el proceso de cada prenda, su versatilidad y finalmente el potencial local y latinoamericano", apunta.

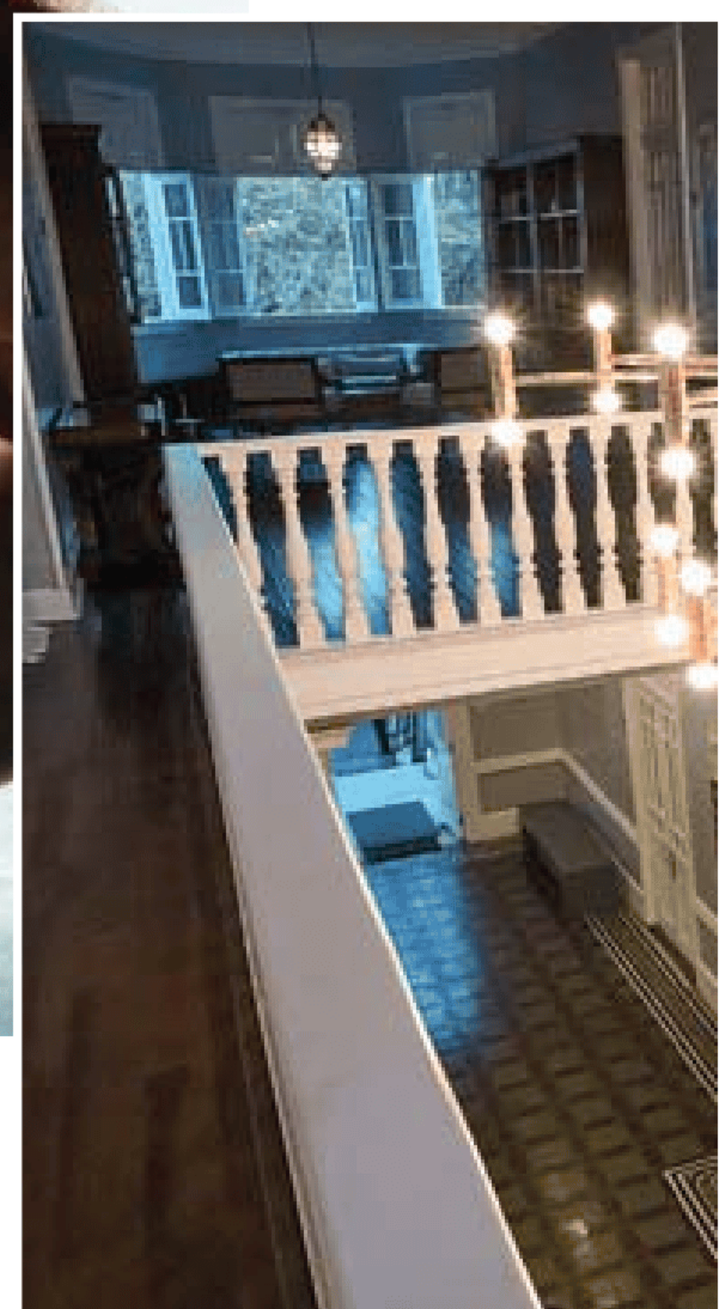
Completando la experiencia, dentro del ecosistema de Casa Lerner también habitan la galería de arte Mueve y la cafetería Raíz Coffee (@raizcoffeeroasters), recientemente reconocida en el puesto 55 dentro del ránking de las 100 mejores de Sudamérica. Todo suma al concepto de lugar vivo, donde la gente puede quedarse, mirar, conversar y descubrir. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

ISTOCK

LA FERIA, ORGANIZADA POR CORDIAL BARRANCO, BUSCA SER UN ESPACIO DE ENCUENTRO PARA LOS AMANTES DE LOS VINOS NATURALES.

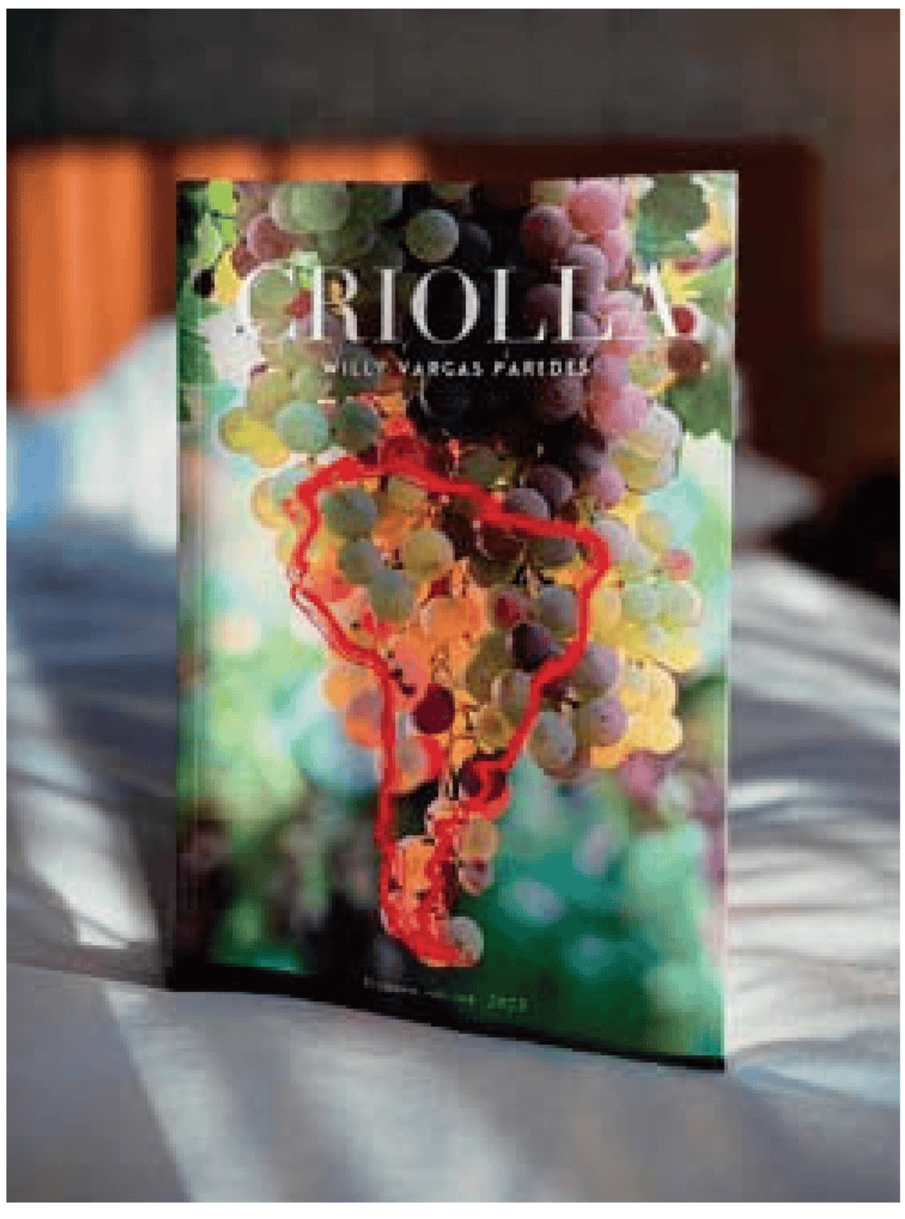
EL ESCENARIO DE ESTE EVENTO SERÁ LA AMPLIA Y ACOGEDORA CASA REPÚBLICA.



Revistas.PeruRadio.net.pe

Enología

Charlas, catas y más de cien etiquetas se reunirán este 15 de noviembre en Barranco durante Vinos Libres, la primera feria en Lima dedicada exclusivamente a los vinos naturales y de baja intervención.



DESDE BOLIVIA LLEGARÁ EL SOMMELIER WILLY VARGAS PAREDES, QUIEN PRESENTARÁ SU LIBRO "CRIOLLA".

BRINDIS AL NATURAL

POR:
PIERINA DENEGRI

En el corazón de Barranco, las copas no solo se alzan para brindar, sino también para descubrir. El sábado 15 de noviembre, Cordial Barranco presentará Vinos Libres, la primera feria en Lima dedicada exclusivamente a los vinos naturales y de baja intervención. Durante un día entero, los asistentes podrán recorrer los jardines de Casa República con una copa en la mano y degustar más de cien etiquetas, conversar con productores, asistir a charlas y disfrutar de buena comida como el complemento perfecto.

"Queremos acercar este tipo de vino al público local y mostrar que, detrás de cada botella, hay una historia de respeto por la tierra y por quien la trabaja", explica Vanessa Touzard, organizadora del evento y socia de Cordial Barranco. Pero, ¿qué caracteriza a esta clase de vinos tan particular? "El vino natural es artesanal, no industrial. Se elabora bajo agricultura orgánica o biodinámica y busca que se sienta la mano del productor y el carácter del terruño donde se cultivó la uva", agrega.

A diferencia de los vinos convencionales, los de baja

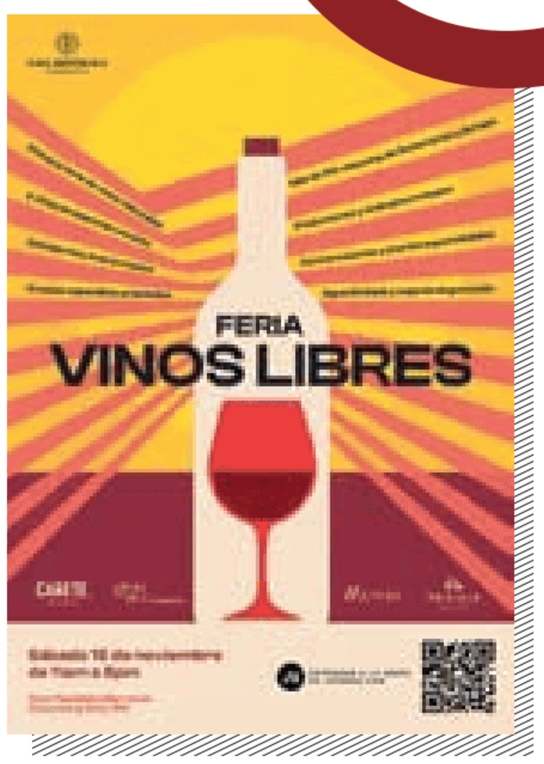
CASA REPÚBLICA

Revistas.PeruRadio.net.pe

ROCAMADRE ES UN PROYECTO DE VINOS ARTESANALES ARGENTINOS QUE ESTARÁ PRESENTE EN EL EVENTO. FUE CREADO POR CECILIA DURÁN Y JUANFRA SUÁREZ.

UNA DE LAS REPRESENTANTES NACIONALES QUE FORMARÁ PARTE DEL EVENTO ES LA BODEGA MURGA.

Como parte de la experiencia, se ofrecerán frutos de mar, como ostras, gracias al restaurante Cañete. Mientras que la propuesta de Triciclo se hará presente con pizzas y sánguches.



Para no perderse

La feria Vinos Libres se realizará el sábado 15 de noviembre, de 11 a.m. a 8 p.m., en Casa República (Sáenz Peña 208, Barranco). Por otro lado, las charlas y conversatorios se desarrollarán en un espacio de 'coworking' ubicado en la Av. Grau 810, Barranco.

Entradas a S/80 a través de Joinnus. Incluye una cartilla de vinos, agua con gas y sin gas, y copa para la degustación de más de 100 etiquetas de vinos.

intervención evitan pesticidas, saborizantes o procesos químicos. Algunos utilizan mínimas dosis de sulfitos —compuestos que ayudan a evitar la oxidación—, solo lo necesario para conservar su integridad. "Son vinos vivos, diversos, que expresan el lugar donde nacen", comenta Touzard

PRODUCTORES LOCALES Y VOCES DEL SUR

La feria reunirá a diez importadores y más de veinte bodegas internacionales, junto a cinco productores peruanos que marcan el crecimiento de esta escena: José Moquillaza, Bodega Murga, Labrador de Magollo, Viñas de los Campos y Pampas de Ica. Desde el extranjero llegarán etiquetas de Argentina, Chile, España, Italia y Uruguay, entre ellas nombres como Pielihueso, Rocamadre, Durigutti, Roberto Henríquez, Dominio del Challao y Chiusa Grande, entre otras.

Una de las invitadas destacadas es Celina Bartolomé, directora de la bodega argentina Pielihueso, reconocida por sus vinos naranjos. "Todos los vinos los hacemos con uvas que nosotros criamos y manejamos de manera orgánica o agroecológica. Lo trasladamos a la bodega pequeña que tenemos, donde los procesos que hacemos son mínimamente invasivos hacia el vino. Yo siempre digo que tratamos de que sea lo más cercano a un jugo de uva fermentado", explica Bartolomé sobre la naturaleza de sus etiquetas.

Por otro lado, ella agrega: "Está buenísimo que existan espacios como esta feria, encuentros entre gente que hace vinos como los que hacemos nosotros y el público, porque son tipos que no necesariamente entran en lo 'mainstream'".

Las charlas complementarias, que se desarrollarán a pocas cuadras de la sede central, contarán con voces como la del sommelier Willy Vargas, Pepe Moquillaza, entre otros invitados sudamericanos.

Más que una feria, Vinos Libres busca abrir una conversación en torno a una nueva manera de entender el vino. "En países como Argentina o Chile, este tipo de eventos son comunes, pero en el Perú recién estamos comenzando a explorarlo", cuenta Touzard. Además, se busca que esta primera edición sea un punto de partida, un espacio para aprender, compartir y que siga creciendo la comunidad interesada en esta clase de vinos.

"Esperamos que esta sea la primera de muchas, una oportunidad para que más personas se acerquen al mundo del vino natural y descubran una forma distinta de disfrutarlo", agrega Touzard. Copas que cuentan historias, vinos que respiran y un público dispuesto a escuchar: Vinos Libres es, ante todo, una celebración de la libertad que ofrece esta importante bebida. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

Tema de la semana

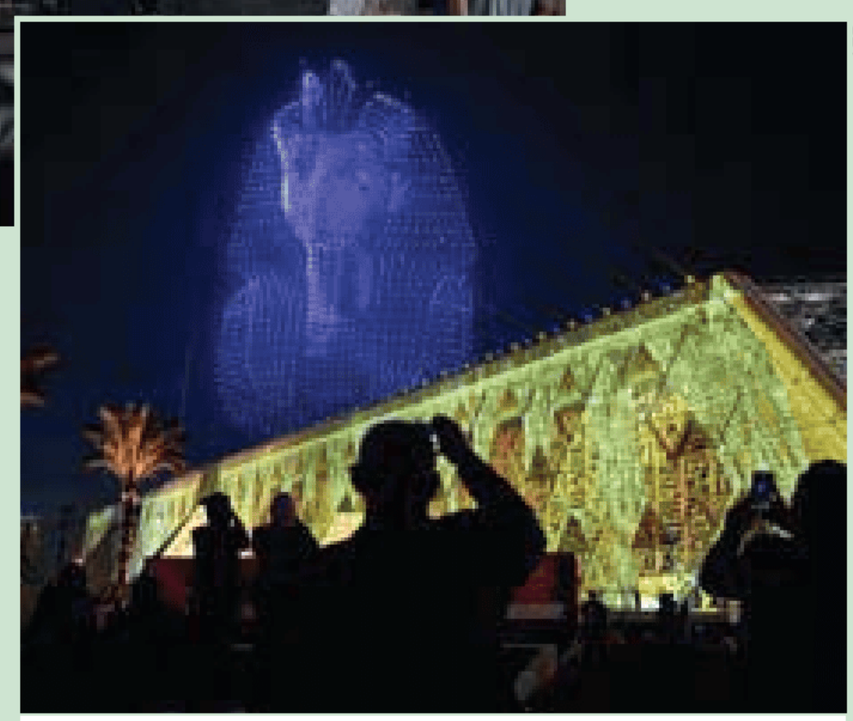
LA JOYA DEL NILO

Después de más de dos décadas de espera, Egipto inaugura el Gran Museo Egipcio en Giza, un recinto monumental que reúne cinco milenios de historia y la colección completa de Tutankamón.

EFE

VISITANTES CAMINAN ENTRE LAS ESTATUAS EXPUESTAS EN LA GRAN ESCALINATA DEL GRAN MUSEO EGIPCIO DURANTE LA APERTURA DEL MUSEO AL PÚBLICO, EL ÚLTIMO 4 DE NOVIEMBRE.

AFP



UN ESPECTÁCULO AÉREO CON DRONES RECREA LA MÁSCARA FUNERARIA DEL FARAÓN TUTANKAMÓN.

A los pies de las pirámides de Giza, en el límite entre el desierto y la ciudad moderna, Egipto acaba de inaugurar su proyecto cultural más ambicioso. Tras más de veinte años de obras, retrasos y sueños, el Gran Museo Egipcio abrió sus puertas esta semana con un edificio monumental que honra la rica tradición arquitectónica del país.

El camino hacia la apertura no fue sencillo. La obra comenzó durante el gobierno de Hosni Mubarak y pronto enfrentó una serie de crisis: la recesión financiera de 2008, la Primavera Árabe de 2011, la pandemia de 2020 y las recientes tensiones en Oriente Próximo. Cada episodio retrasó las obras, elevó los costos y puso en duda su viabilidad. Que hoy el museo abra finalmente sus puertas es fruto no solo de la perseverancia egipcia, sino de una larga lucha contra el tiempo y la adversidad.

El museo alberga más de 100 mil piezas arqueológicas, incluyendo la colección completa del faraón Tutankamón, exhibida por primera vez en un solo lugar. Las salas, bañadas por la luz del desierto, guían a los visitantes a través de cinco milenios de historia: desde las primeras dinastías hasta la época grecorromana. Es una experiencia inmersiva que combina tecnología, arquitectura y memoria. //

Una obra de impacto

Ubicado a dos kilómetros de las pirámides de Giza, el museo ocupa 500 mil metros cuadrados y costó más de 1.000 millones de dólares. Fue diseñado por el destacado estudio de los arquitectos Heneghan y Peng. De noche, su iluminación es impresionante.

Revistas.PeruRadio.net.pe

LOS PRIMEROS

LA PRIMERA BANDA LATINOAMERICANA DE HYBE ESTÁ FORMADA POR KAUÊ (BRASIL), DREW (EE.UU.), KENNETH (MÉXICO), ALEJANDRO (PERÚ) Y GABI (PUERTO RICO).

Revistas.PeruRadio.net.pe

BOLS' LATINOS

HYBE, la empresa surcoreana que lanzó al fenómeno BTS, presenta Santos Bravos, su primera 'boy band' de habla hispana. Con un peruano entre sus integrantes, el grupo busca conquistar la escena global siguiendo el mismo método que hizo historia en el K-pop. Conversamos con ellos en exclusiva.

POR:
MELVYN ARCE

A menos de un mes desde su debut, ya sentimos que los conocemos de toda la vida. Los hemos visto transformarse frente a las cámaras, dejar sus casas y someterse a un entrenamiento casi militar para convertirse en 'idols'. Así funciona el método K-pop: selecciona a sus futuros talentos y hace visible todo el proceso que antes era competencia exclusiva de los ejecutivos musicales, dándoles un lugar preferencial a los fans. Gracias a esa dinámica, Santos Bravos, cuando ni siquiera tenía confirmados a sus integrantes, logró vender en menos de tres horas las 10 mil entradas para el concierto en el que se anunció su formación oficial. Hoy, Kauê, Gabi, Alejandro, Drew y Kenneth, los cinco elegidos, son la primera demostración de cómo la región puede adaptarse a un modelo que ha funcionado tan bien en Corea del Sur.

Los Santos Bravos nos responden una videollamada desde Ciudad de México, donde su día va a mil por hora. Desde su lanzamiento, el pasado 21 de octubre, con un 'sold out' en el Auditorio Nacional, no han tenido descanso. Han pasado por los premios Billboard, ofrecido conferencias de prensa, actuado en distintos escenarios y tomado vuelos de una ciudad a otra: de Miami a Los Ángeles, de Los Ángeles a la capital mexicana. Un viaje continuo que ya es su nueva normalidad.

"Han sido días muy intensos, de mucha locura. Tantas cosas están pasando que es aún un poco difícil de procesarlas mentalmente. Todavía se siente raro, pero es un raro rico, un raro emocionante", cuenta Alejandro Aramburú, el peruano de la banda.

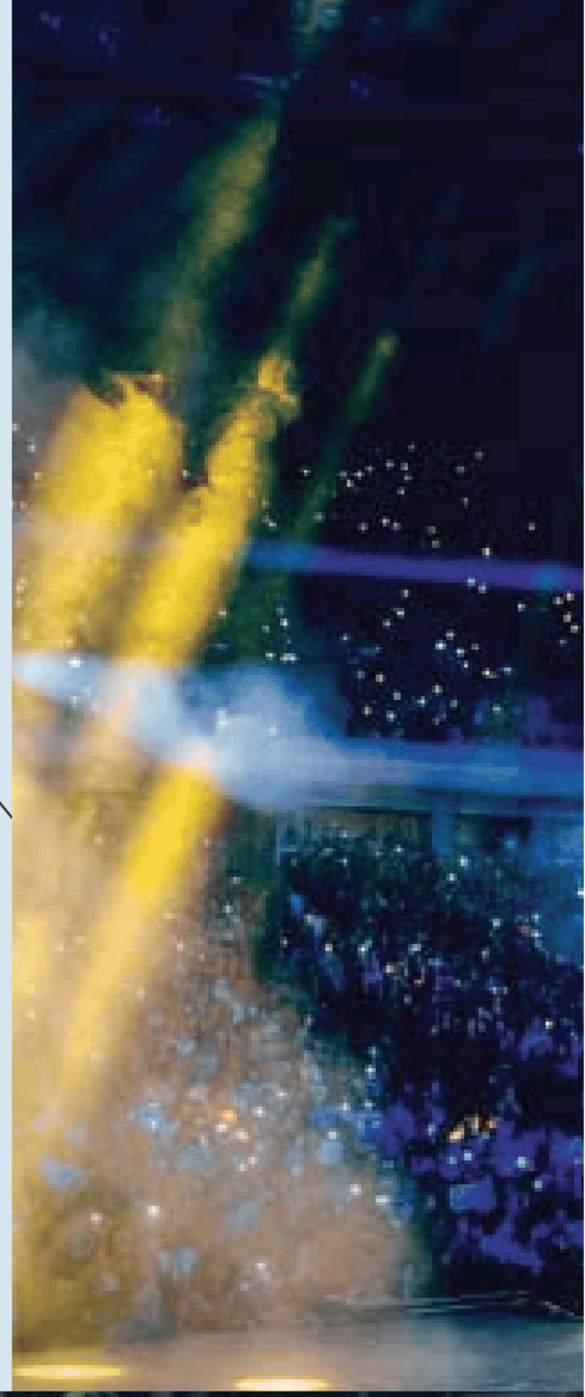
Si bien el ritmo actual es intenso, su etapa como 'trainees' los preparó para enfrentarlo. Aunque el proceso duró solo seis meses —cuando en Corea del Sur suele extenderse por años—, el entrenamiento fue diseñado para aprovechar cada minuto: entre 10 y 12 horas diarias de práctica, seis días a la

Revistas.PeruRadio.net.pe

semana, con clases de baile, canto e incluso 'media training'. Detrás de ese proceso estuvieron nombres de peso como Kenny Ortega, director de "High School Musical"; RAab Stevenson, 'coach' vocal de Rihanna y Justin Timberlake; Son Sung-deuk, coreógrafo de BTS; y Cultura, coreógrafa de Maluma y Daddy Yankee. La evolución fue evidente: basta comparar el primer episodio del 'reality' de Santos Bravos con el último para notar cuánto crecieron.

"Uno de los factores del éxito de todas las bandas de HYBE es la disciplina y las técnicas de entrenamiento que utilizan. Nosotros entrenamos con esa disciplina. Así que esperamos estar en el camino correcto y seguir por esa senda que han seguido otros grupos de HYBE", explica Drew Venegas sobre la metodología aplicada en la formación de la banda.

> *HAN SIDO DÍAS MUY INTENSOS, DE MUCHA LOCURA. TODAVÍA ES UN POCO DIFÍCIL DE PROCESAR MENTALMENTE*
>
> **Alejandro Aramburú**
> INTEGRANTE DE SANTOS BRAVOS



UN PERUANO SANTO Y BRAVO

El lanzamiento de Santos Bravos tuvo especial eco en el Perú. Desde que el limeño Alejandro Aramburú apareció entre los 17 preseleccionados, muchos fans locales siguieron cada transmisión para apoyarlo. No era un rostro nuevo: ya había lanzado temas como solista y participado en la serie "De vuelta al barrio". Pero su paso por el 'reality' sorprendió: empezó como uno de los más débiles y terminó ganándose el respeto de los exigentes evaluadores. Al presentarlo como integrante oficial, los ejecutivos de HYBE resumieron su historia con una frase: "Alejandro demostró que creer en uno mismo te puede llevar muy lejos".

Alejandro, hijo del tenista Alejo Aramburú y de la pintora Giuliana Senno, se muestra agradecido por las muestras de afecto que ha recibido desde el Perú. "No podría sentirme más orgulloso de mi país. Los peruanos somos muy amorosos y, cuando vemos que alguien sale adelante, queremos apoyarlo con todo. Estoy muy agradecido porque también haya sido el caso conmigo y con los chicos", nos dice a través de la videollamada por Zoom.

El peruano de Santos Bravos lleva siempre presente a su país a través de un dije con el escudo nacional que porta en el pecho, un obsequio de su madre. "Este collar me lo regaló mi mamá. Me recuerda de dónde vengo y hacia dónde voy", revela

EL PERUANO ALEJANDRO ARAMBURÚ ES HOY UNO DE LOS CANTANTES PRINCIPALES DE SANTOS BRAVOS.

HYBE LATAM

Revistas.PeruRadio.net.pe

HYBE LATAM

EL DEBUT DE SANTOS BRAVOS SE REALIZÓ EN EL AUDITORIO NACIONAL DE MÉXICO, UNO DE LOS RECINTOS MÁS AFAMADOS DE AMÉRICA LATINA.

EL DATO
Mira la entrevista completa en el canal de YouTube del diario **El Comercio**.

FUNDADA EN 2005 COMO BIG HIT ENTERTAINMENT, HYBE SALTÓ A LA FAMA CON BTS.

el artista de 21 años, quien espera que su historia de éxito sirva de inspiración a otros: "Yo, desde chiquito, tocaba en las calles de Lima y me cachueleaba. Hoy estoy aquí, agradecido por todo lo que me pasó. Y soy prueba de que los sueños se hacen realidad".

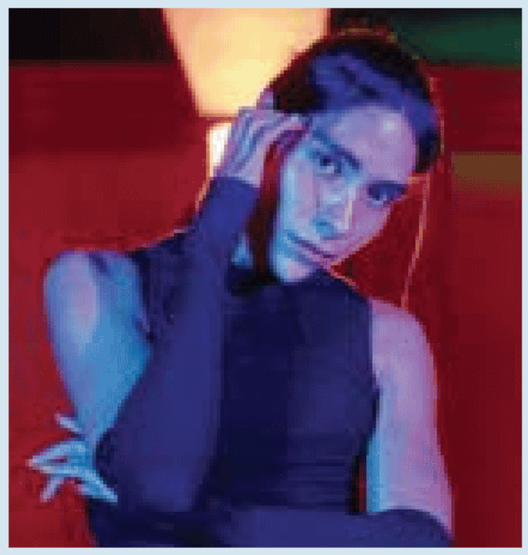
EL COMIENZO DE TODO

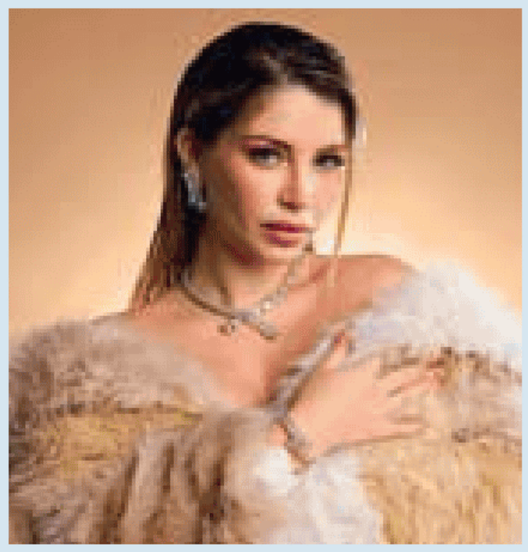
La creación de Santos Bravos se hizo oficial con el lanzamiento de su primer tema, "0%", una canción de ritmos latinos y espíritu festivo que marcó el inicio de su camino. Curiosamente, se compuso cuando los integrantes aún estaban muy lejos de su "100%".

"Hacer la canción fue muy loco, porque la grabamos cuando éramos 10 los participantes en el programa. El día de nuestro show final, en el Auditorio Nacional, cuando ya sabíamos quiénes éramos los Santos Bravos, salimos al escenario y, mediante los 'in-ears', nos iban diciendo a quién le tocaba cantar cada parte, porque nosotros hasta el final no sabíamos que estaríamos en el grupo. Fue una sorpresa para todos, pero a la vez fue un momento muy lindo", cuenta Kauê Penna.

En apenas dos semanas, "0%" superó los cuatro millones de visualizaciones en YouTube y el millón de reproducciones en Spotify. Un arranque prometedor para una banda que quiere marcar el inicio de una nueva era para la música pop en español. //

Los peruanos de HYBE



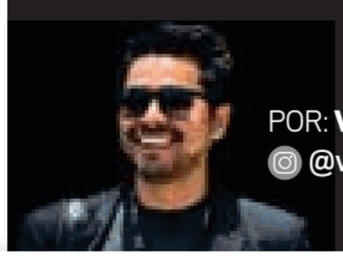


◆◆ En su búsqueda de talento en la región, el Perú también ha entrado en el radar. En febrero de 2025, la actriz e 'influencer' Flavia Laos anunció su firma con Sin Silencio Records, una compañía vinculada a HYBE. Pocos meses después, Lenin Tamayo, el artista que fusiona el K-pop con el quechua en su propuesta de Q-pop, anunció su ingreso al catálogo de la compañía surcoreana. Su estilo único lo ha llevado a presentarse en programas surcoreanos y escenarios de Tailandia y Vietnam.

◆◆ Sin embargo, Alejandro Aramburú es el único peruano que, de momento, ya ha hecho su debut dentro de la disquera.

Revistas.PeruRadio.net.pe

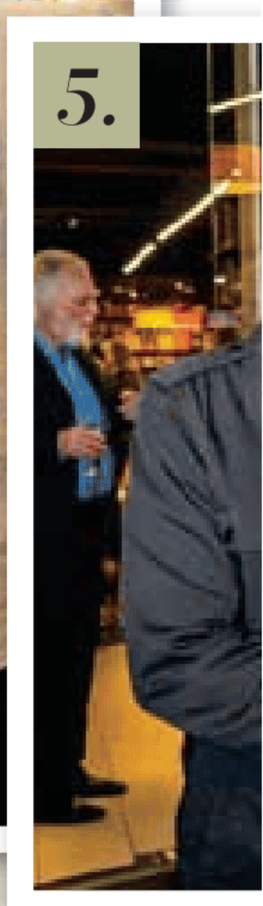
Circo beat



POR: **VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA**
@victoridrogo_

VALENTINA ASTUHUAMÁN

3.



5.

1.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

2.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

4.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

1/ **A la mexicana.** Nora Sugobono y Luis Miguel Berríos disfrutan de la tradicional fiesta por el Día de Muertos en el restaurante Osaka. San Isidro.

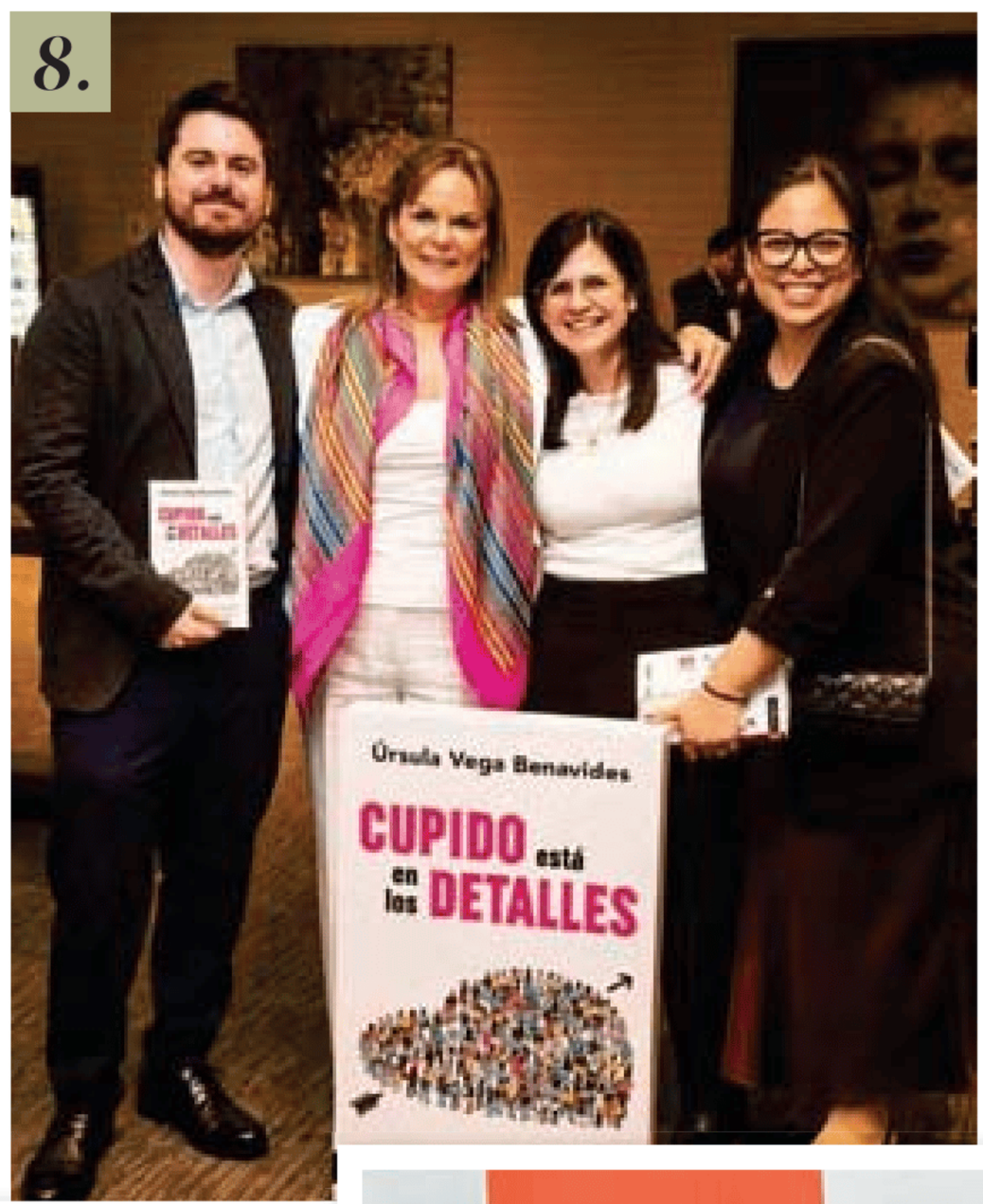
2/ **Compromiso y solidaridad.** Carlos Salas y Sergio León acuden al evento Teletón Corazones Solidarios 2025, en el MALI. Centro de Lima.

3/ **Entre amigos.** Javier Miyasato, Helga Hernández y Sebastián Vega en la cena de aniversario de El Merlín de Cabo Blanco. Lince.

4/ **Buena dupla.** Emilio Longui y Cindy Ramírez, presentes en la exposición del Premio ICPNA Arte Contemporáneo 2025. Espacio ICPNA, San Miguel.

Revistas.PeruRadio.net.pe

Los eventos más destacados de la semana reúnen a colegas, amigos y parejas en torno a lanzamientos, arte, gastronomía y experiencias solidarias.



VALENTINA ASTUHUAMÁN

VALENTINA ASTUHUAMÁN

VALENTINA ASTUHUAMÁN

5/ Inseparables. Javier Silva acompaña a Luzmaría Buse en el lanzamiento de su primer libro, "Te encontraré en palabras". Librería Sur, San Isidro.

6/ Visión poderosa. Lucero Alomía brilla con su arte en la exposición del Premio ICPNA Arte Contemporáneo en San Miguel.

7/ Celebrando el arte. Danilo Chávez Abad, Julio Pérez-Novoa, Miki Miró Quesada y Liliana Mayo en el lanzamiento de la edición 31 de Casacor Perú. Jockey Club, Surco.

8/ 'Cracks'. Daniel Macera, Úrsula Vega, Maro Villalobos y Pamela Vidal en el lanzamiento del nuevo libro "Cupido está en los detalles", que revela el poder de los gestos en los negocios. Pullman Lima, San Isidro.

9/ Chicos de la tele. Toño Rodríguez y Ethel Pozo, juntos en el evento Teletón Corazones Solidarios 2025, en el MALI. Centro de Lima.

¿QUIERES QUE TU EVENTO SALGA EN CIRCO BEAT?

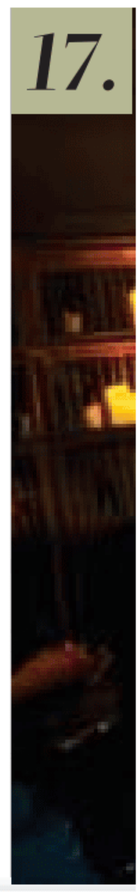
Escríbenos a:
mariana.icochea@comercio.com.pe
wendy.amanzo@comercio.com.pe

Revistas.PeruRadio.net.pe

VALENTINA ASTUHUAMÁN

11.

13.



17.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

12.

14.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

10.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

15.

10/
Puro corazón.
Rafael Parodi, Liliana Contreras y Paola Postigo en Teletón Corazones Solidarios 2025, espacio que resalta la fuerza que hizo posible la cita de este año. MALI, Centro de Lima.

11/
Regias.
Eliana Basma, Rebeca Escribens y Nelly Sánchez-Concha coinciden en la ceremonia de lanzamiento de Casacor Perú 2026. Surco.

12/
Con sello personal.
La artista Camila Camargo Reyes destaca en la exposición del Premio ICPNA Arte Contemporáneo 2025. San Miguel.

13/
Mejor en grupo.
Mario Montalbetti, Anamaría McCarthy, Balo Sánchez León, Leila Samán y Willy Niño de Guzmán en la presentación del libro "Te encontraré en palabras". Librería Sur, San Isidro.

14/
Sibaritas.
Alejandro Daly y Jimena Agois en la cena de aniversario de El Merlín de Cabo Blanco en Lince.

15/
Conquistando el paladar.
Alejandro Guevara, Angie Gallardo, Silvia Santa María y Hans Gallardo festejan por todo lo alto el aniversario de El Merlín de Cabo Blanco. Lince.

Revistas.PeruRadio.net.pe

VALENTINA ASTUHUAMÁN

DANIELA SAAVEDRA

20.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

16.

19.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

18.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

16/
Cita imperdible.
Antonio Rubio, César Lee, Alejandro Arrarte, Vería Guimet y Javier Artadi festejan el lanzamiento de la edición 31 de Casacor Perú en abril de 2026. Jockey Club, Surco.

17/
Que no pare la fiesta.
Daniela Esquivel, Nicole Casabonne, Fiorella Saco y Martín Bedoya festejan a todo dar la tradicional fiesta de Día de Muertos. Restaurante Osaka, San Isidro.

18/
Linda.
Ximena Goicochea se roba las miradas durante la vistosa y divertida celebración por el Día de Muertos. Osaka, San Isidro.

20/
Lectura del mes.
Antonio Gazís presenta su libro "Sociedad nocturna" en Samaca Artes y Letras. Barranco.

19/
Sofisticados.
Hugo Alegre, Patricia Gastelumendi y Karin Morris, durante la presentación del libro "Cupido está en los detalles" de Úrsula Vega. Pullman Lima, San Isidro.

Revistas.PeruRadio.net.pe

EN "PERÚ VIRREINAL" SE DESTACA AL CRONISTA FELIPE GUAMÁN POMA DE AYALA Y SUS ILUSTRACIONES. ESTA PUBLICACIÓN SE PRESENTARÁ EN LA PLAZA SAN FRANCISCO DE AREQUIPA, EL 9 DE NOVIEMBRE A LAS 10 A.M., Y CONTINUARÁ CON EL TALLER PERSONAJES VIRREINALES, DIRIGIDO A NIÑOS DE 7 A 12 AÑOS.

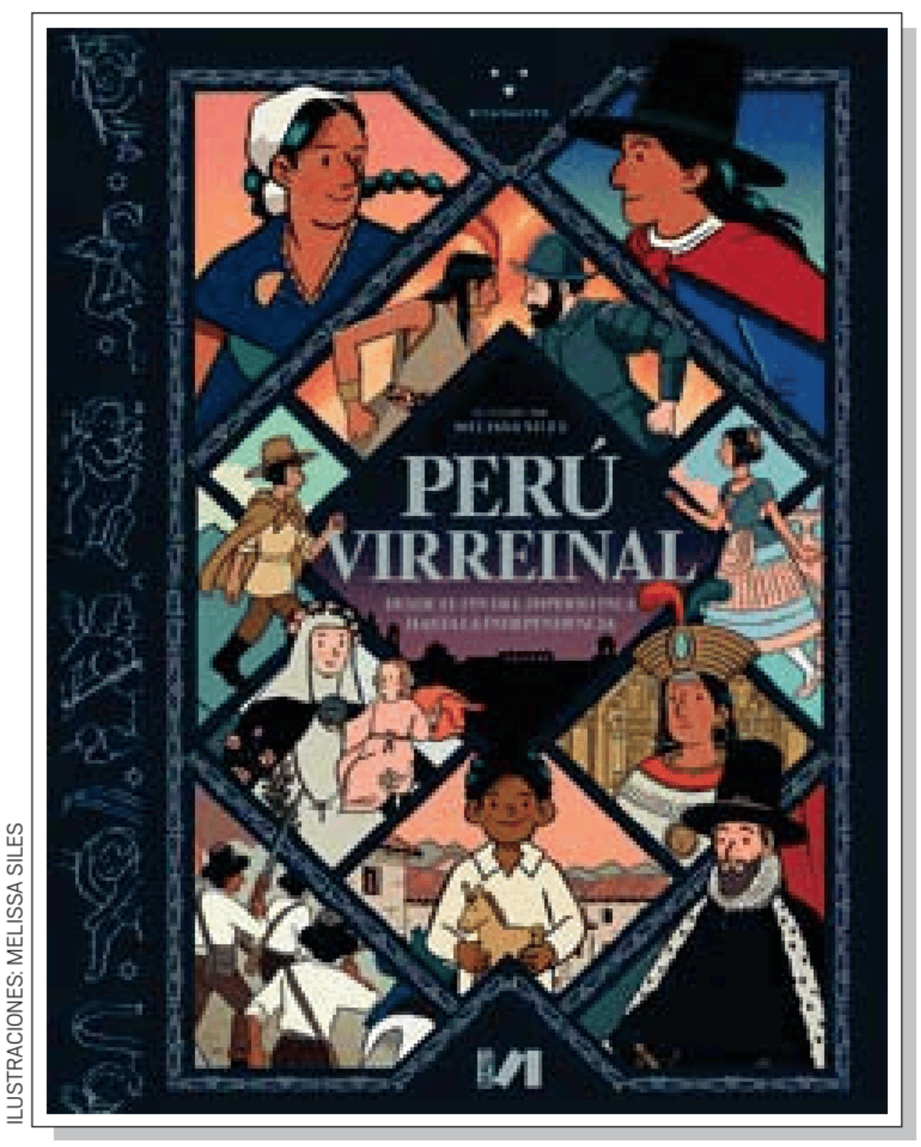
Revistas.PeruRadio.net.pe

Literatura

La historia CONTINÚA

Ediciones Pichoncito y el MALI acaban de publicar "Perú virreinal. Desde el fin del Imperio inca hasta la Independencia", tercera entrega de su colección "Historias del Perú". Se trata de una investigación de este período complejo de nuestra historia y una invitación a redescubrirlo. Se presentará en el Hay Festival Arequipa el 9 de noviembre

POR:
DIANA GONZALES OBANDO



ILUSTRACIONES: MELISSA SILES

La historia del Perú también puede aprenderse de manera dinámica, lúdica y sustanciosa. Ediciones Pichoncito ha lanzado el tercer volumen de la colección Historias del Perú: "Perú virreinal. Desde el fin del Imperio inca hasta la Independencia". Esta tercera entrega complementa las dos anteriores: "Culturas milenarias del Perú: 5000 años de historia, desde Caral hasta los incas" e "Incas: una gran historia".

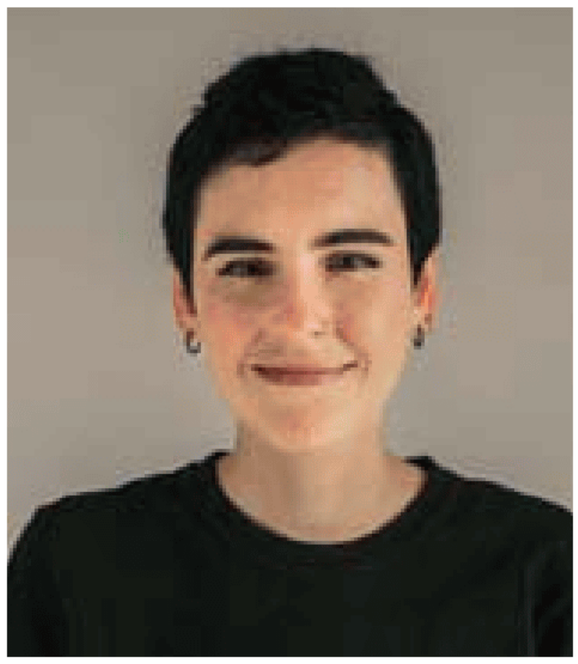
Hay un equipo grande detrás de este libro. En "Perú virreinal. Desde el fin del Imperio inca hasta la Independencia" el historiador José Carlos de la Puente trabajó de la mano con Yesenia Silva para comunicar de la manera más entretenida y precisa este período de abundantes hechos que cambiaron rotundamente nuestra historia, con conflictos culturales y guerras por la independencia.

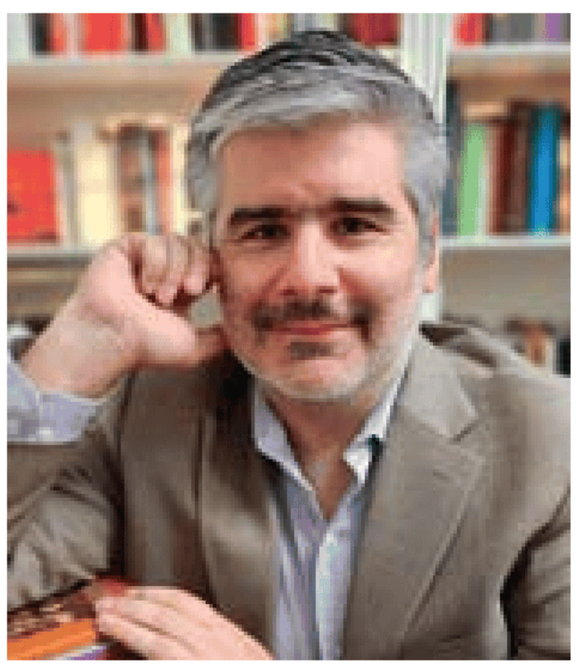
Para José Carlos, como historiador del período colonial, el principal reto de

Revistas.PeruRadio.net.pe

Ilustrar una época

MELISSA SILES
Es directora de arte e ilustradora editorial analógica. Con Ediciones Pichoncito ha ilustrado la colección "Historias del Perú" ("Culturas milenarias del Perú: 5000 años de historia, desde Caral hasta los incas" e "Incas: una gran historia").





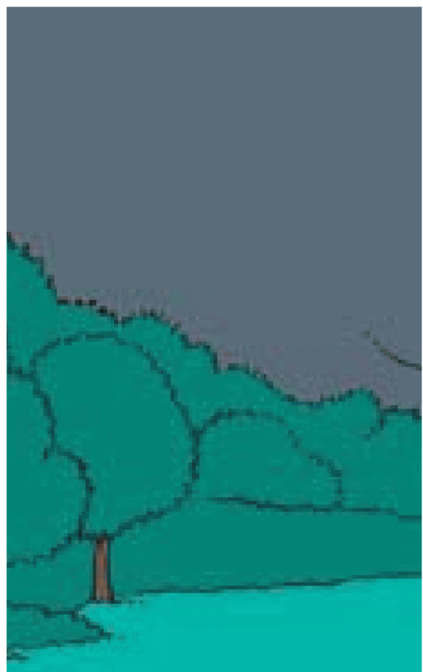
JOSÉ CARLOS DE LA PUENTE
Es investigador, historiador de la colonia y asesor de "Perú virreinal". "Este libro concibe la historia como un encuentro de perspectivas, a veces alineadas, a veces contrapuestas, alrededor de temas nada sencillos de contar a los niños, como la conquista, la colonización, la esclavitud o el mestizaje", advierte.

MELISSA SILES

abarcar 300 años de historia ha sido encontrar un hilo conductor, porque no hay una sola manera de contar la historia. A grandes rasgos, el libro se divide así: "La primera parte es el fin del Imperio inca y la instauración del régimen colonial; o sea, las bases del sistema colonial. La segunda parte tiene que ver, justamente, con el surgimiento de una nueva sociedad, que es producto de esas dos anteriores [la caída del Imperio inca y la instauración del mundo colonial]. Y la tercera parte —hacia comienzos del siglo XVIII— con los intentos de la nueva dinastía en el poder, la dinastía de los Borbones".

Otro reto importante fue sintetizar toda esa investigación con las fuentes más actuales e importantes y transmitirla en un lenguaje amistoso para un público general, pero principalmente infantil. De redactarlo se encargó Yesenia Silva.

En este libro, la narración va galopando y, por momentos, se detiene a analizar la situación: "Nos situamos en cómo está conformada la sociedad, cómo opera, cómo se inserta el Perú, por ejemplo, en los circuitos económicos y mercantiles más amplios. Entonces, se hace una pausa en la narrativa para entender el panorama general, y retoma". No es necesario leerlo de principio a fin, porque está dividido por temas: la captura de Atahualpa, los viajes de Pizarro, los hijos de la conquista, el Virreinato antes de los Borbones y la independencia del Perú. Todos acompañados por muchísimos datos e información para reflexionar. Se han investigado las ver-



MICAELA BASTIDAS Y TÚPAC AMARU II. ELLA FUE UNA LÍDER POLÍTICA Y MILITAR; ÉL ORGANIZÓ UN MOVIMIENTO QUE CAMBIARÍA LA HISTORIA.

Revistas.PeruRadio.net.pe

LUIS MONTERO

1. ILUSTRACIÓN DE MELISSA SILES QUE EVOCA LA CAPTURA DE ATAHUALPA, EL ÚLTIMO SAPA INCA DEL TAHUANTINSUYO.

2. "LOS FUNERALES DE ATAHUALPA" ES UNA DE LAS PIEZAS MÁS ICÓNICAS DE LA HISTORIA DEL ARTE EN EL PERÚ. FUE PINTADA POR LUIS MONTERO EN EL SIGLO XIX. ACTUALMENTE, ES PARTE DE LA MUESTRA PERMANENTE DEL MALI.

siones del encuentro entre Atahualpa y los españoles, así como las consecuencias de la conquista: las epidemias, la desaparición de los nativos o la esclavización de la población africana y su lucha por la libertad. La historia se narra con sus claroscuros.

RESPALDO ARTÍSTICO

Contar con los especialistas del Museo de Arte de Lima es otra contribución valiosa, no solo para entender la perspectiva de los autores de las obras en su propio contexto, sino también como herramienta documental de la sociedad de la época y sus costumbres. La ilustradora del libro, Melissa Siles, nos cuenta que, a diferencia de los dos libros anteriores de la colección, que tenían un universo de objetos físicos muy claros como el huaco, las cerámicas o la textilería, "aquí, la visualización está hecha de muchas capas simultáneas: la ciudad, el templo, la fiesta, el comercio. Es una mezcla, no hay un artefacto único que resuma. Trabajamos articulando fuentes, pintura virreinal, planos urbanos, archivo y crónicas. Los historiadores y curadores fueron clave para decidir qué representar".

Melissa comenta que no se trata de simplificar, sino de acompañar y enriquecer la lectura de los lectores más pequeños. "El trabajo está en hacer un contenido accesible sin disminuirlo, traducir las fuentes con respeto y aportar algo nuevo", agrega. Ese complejo lado de la historia, que se explica también a través de sus pinturas, puede verse en el libro como auténticas piezas que muestran su "belleza sostenida por jerarquías, catequesis e imposiciones". Para la ilustradora, esta publicación es una llave para que los niños admiren el arte, pero también puedan hacerse preguntas.

Si bien este viaje educativo de 300 años de nuestra historia está dirigido a niños y niñas, es una buena invitación para que todas las personas redescubramos esta etapa crucial y su legado que aún nos toca. //

MELISSA SILES

Revistas.PeruRadio.net.pe

En portada

Desde Ciudad de México, una conversación con Rosalía acerca de su cuarto álbum de estudio: "Lux". En exclusiva para **Somos**, *la artista española nos habló de su proceso creativo, del cajón peruano y sus ganas de venir pronto al país.*

ROSÁ

Una encuentro celestial

POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA
FOTO:
NOAH DILLON

CON "LUX". ROSALÍA VUELVE A REDEFINIR LOS LÍMITES DEL POP Y LA EXPERIMENTACIÓN SONORA. MÁS QUE UN DISCO, ES UN MANIFIESTO DE LIBERTAD CREATIVA Y ESPIRITUAL.

Revistas.PeruRadio.net.pe

Revistas.PeruRadio.net.pe

En apenas tres días, tuvimos la suerte de vivir tres encuentros caídos del cielo con Rosalía. El primero de ellos fue con su voz en las oficinas de Sony Music en Lima, donde un grupo reducido de periodistas asistimos a escuchar en exclusiva su nuevo disco, "Lux", una experiencia más cercana a una liturgia que a una presentación musical. Con el primer acorde, quedó claro que estábamos ante una artista que volvía a reinventarse: este álbum, que prescinde del sonido urbano de su anterior trabajo, reúne 18 piezas en las que Rosalía canta en 13 idiomas —desde el chino mandarín al hebreo y el latín—, tejiendo un relato que oscila entre lo divino y lo terrenal. Es su manera de rendirle devoción a la música, a través de una monumental obra que al principio muestra su retorno al flamenco, pero que luego nos lleva por un viaje inmersivo donde la ópera, el góspel y lo pop se entrelazan, tal y como se escucha en "Berghain", su primer sencillo promocional.

Para crear este universo sonoro, la propia Rosalía ha contado que se inspiró en la vida y obra de "mujeres sagradas" de todo el mundo, desde Juana de Arco hasta Santa Rosa de Lima. En "Dios es un stalker", otro tema del disco, nos pareció reconocer el sonido del cajón peruano, discreto pero inconfundible. Una duda que nos acompañaría dos días después, cuando volveríamos a encontrarnos con Rosalía en Ciudad de México, esta vez para conversar con ella —cara a cara— sobre este proyecto, sus motivaciones y la música como vehículo espiritual.

ROSALÍA SE INSPIRÓ EN EL MISTICISMO FEMENINO PARA CREAR EL CONCEPTO DE "LUX". UNA DE SUS PRINCIPALES REFERENCIAS HA SIDO SANTA ROSA DE LIMA.

GIANCARLO SHIBAYAMA

PACO [DE LUCÍA] TUVO LA VISIÓN DE INTEGRAR UN INSTRUMENTO TAN PRECIOSO EN EL FLAMENCO, Y SE VOLVIÓ ICÓNICO. HOY EL CAJÓN ES UNA DE LAS PERCUSIONES MÁS HABITUALES DEL GÉNERO, PERO SU ALMA SIGUE SIENDO PERUANA

Rosalía
CANTANTE

EFE

ENTRE EL CIELO Y LA TIERRA

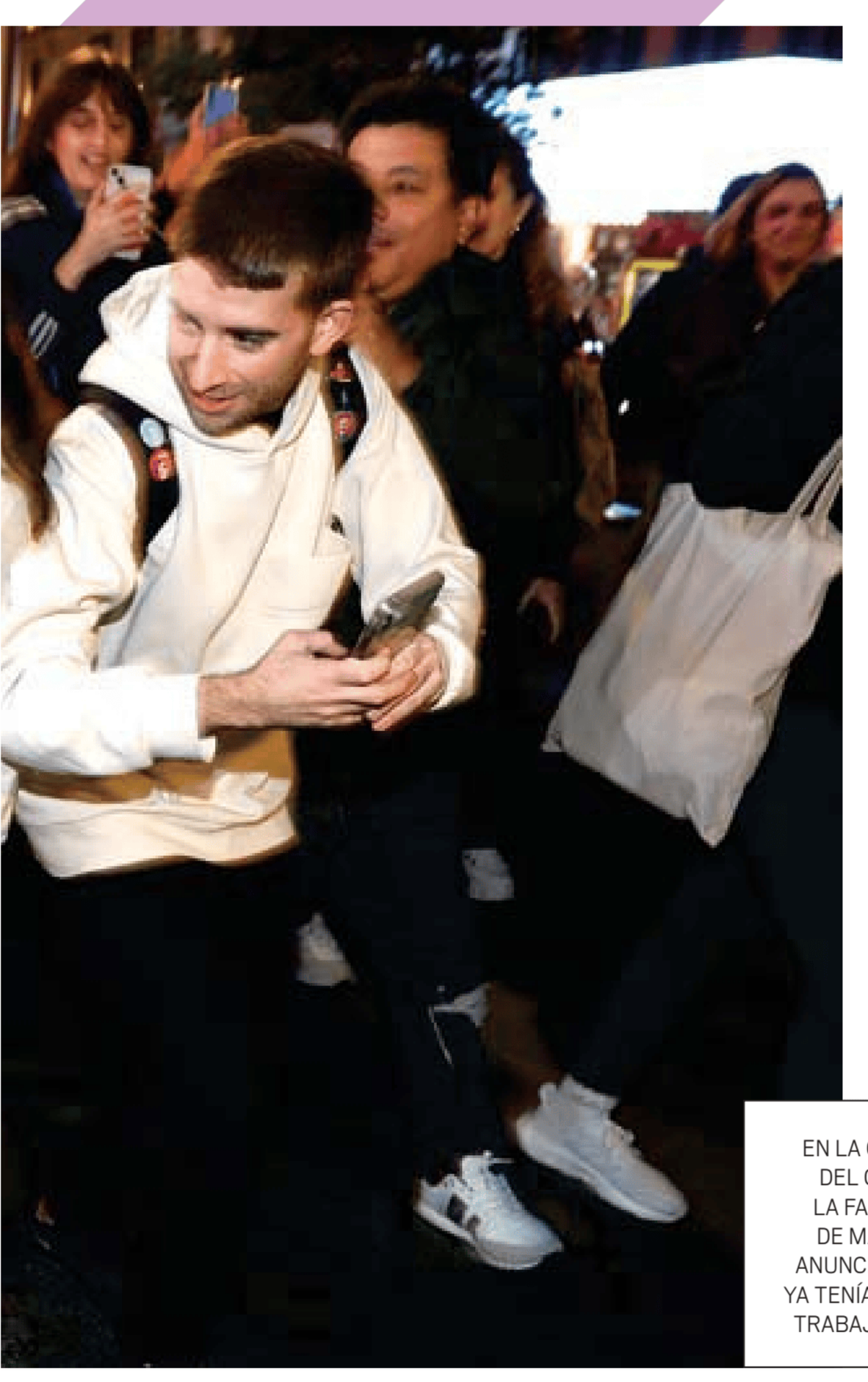
Como una luz celestial que atraviesa las paredes, Rosalía ha aparecido de un momento a otro en el Salón Fuentes del hotel Presidente, en la capital mexicana. Una decena de periodistas de distintos medios de Latinoamérica aguardamos por su bendición. Antes, nos han hecho escuchar "Lux" una vez más y nos han solicitado que las preguntas giren únicamente en torno a la promoción del disco. Solo tenemos diez minutos para conversar con ella.

Acabo de escuchar "Lux" por segunda vez. Ha sido una experiencia inmersiva, como

Revistas.PeruRadio.net.pe

EN SU NUEVO DISCO, ROSALÍA VUELVE A TOMAR EL CONTROL ABSOLUTO: COMPONE, PRODUCE, DISEÑA Y DIRIGE EL UNIVERSO SONORO DE SU NUEVA ERA MUSICAL.

IG: @ROSALIA.VT



EN LA CÉNTRICA PLAZA DEL CALLAO, SOBRE LA FAMOSA GRAN VÍA DE MADRID, ROSALÍA ANUNCIÓ AL MUNDO QUE YA TENÍA LISTO SU CUARTO TRABAJO DISCOGRÁFICO.

si me desdoblara fuera del plano terrenal. ¿Pensaste en provocar ese tipo de emociones en quien te escucha?
Yo hago música por una necesidad, por una pulsión, desde una urgencia. Para mí, la mejor ficción es aquella que no te dice cómo tienes que sentirte ni cómo pensar. Cada persona hace su propio viaje. A la hora de crear, no intento que el otro tenga una experiencia concreta: simplemente propongo algo, lo pongo sobre la mesa, con la ilusión de que quien escuche encuentre ahí lo que necesite encontrar.

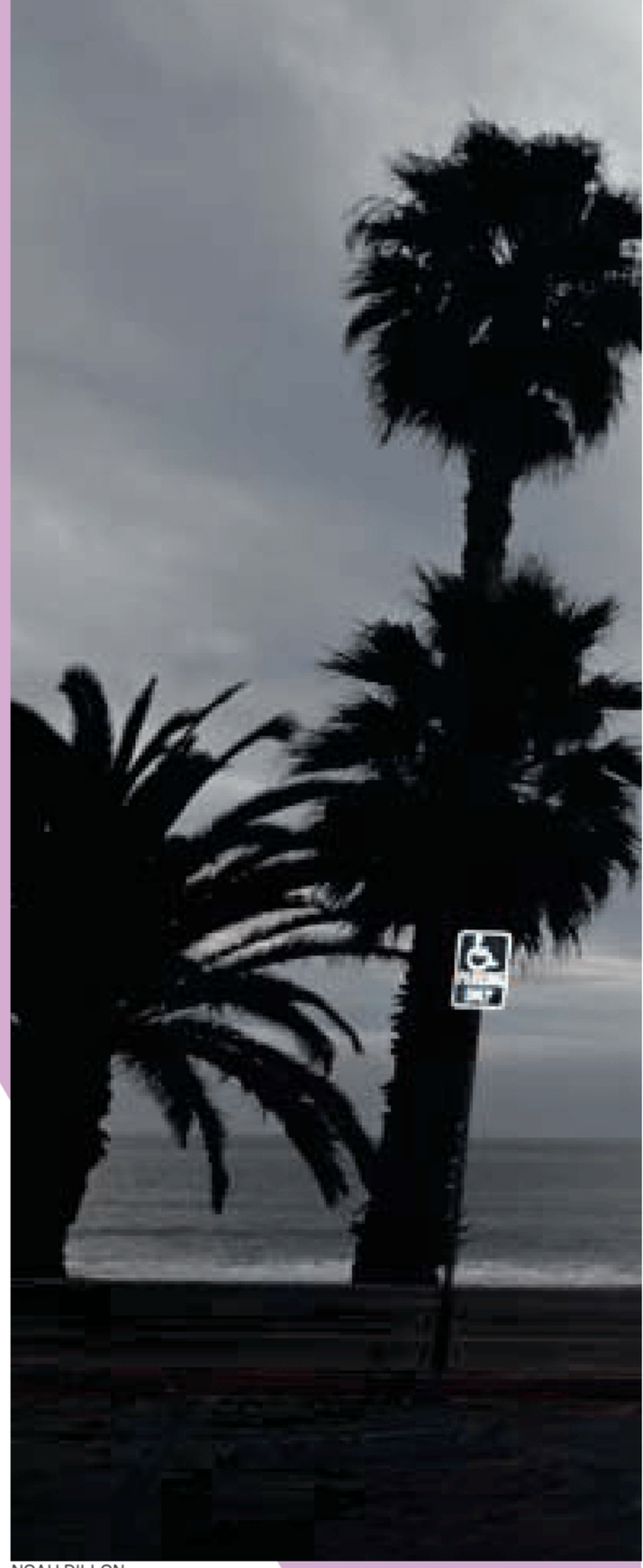
Este disco marca un retorno al flamenco. ¿Cómo ha sido ese viaje de vuelta a tus raíces musicales?
Para mí, el flamenco nunca se ha ido. Siempre he estado en contacto con él. En "Motomami" ya había una pieza como "Bulerías", que es cante tradicional flamenco. Quizá no era tan central como en otros trabajos, pero siempre ha sido mi inspiración. No siento que haya vuelto al flamenco, porque en realidad nunca me fui.

En "Lux" se siente un sonido más orgánico, sin la presencia digital de tus discos anteriores. ¿Qué te llevó a buscar esa textura?
Cada proyecto para mí es un 'departure', una partida, un soltar. Me gusta dar volantazos, cambiar de dirección. Nunca había hecho un álbum con una paleta orquestal como esta. Fue muy intencional no usar 'loops' ni apoyarme tanto en la electrónica. Quería que todo se sintiera real: instrumentos acústicos, músicos tocando, energía humana. Eso era lo importante para mí.

Revistas.PeruRadio.net.pe

SONY MUSIC

"BERGHAIN", EL PRIMER SINGLE PROMOCIONAL DEL DISCO, SE CARACTERIZA POR LA PRESENCIA DE LA ORQUESTA SINFÓNICA DE LONDRES.



NOAH DILLON

¿Cómo fue el proceso de composición? ¿Partías de la letra, del ritmo, de una idea musical?
Cada pieza nace de una forma distinta. No tengo una fórmula. A veces parto de una melodía, otras de unos acordes o de un texto. En este disco, como trabajé con varios idiomas, muchas veces comencé por la letra. Escribir en lenguas que no son la mía fue un reto enorme: intentar cuadrar las sílabas, las emociones… a veces me rompía la cabeza para hacerlo encajar.

Hay una canción que me llamó especialmente la atención: "Dios es un stalker". ¿Usas ahí el cajón flamenco?
Hay muchas percusiones en "Stalker". Si no me equivoco, entre cinco y diez instrumentos distintos. Tendría que revisar la sesión, pero sí, es posible que haya un cajón. Es un instrumento que me gusta usar, aunque no siempre de forma evidente.

Te lo pregunto porque el cajón flamenco tiene origen peruano. Paco de Lucía lo incorporó al flamenco después de un viaje al Perú. ¿Qué te genera ese instrumento y esa conexión entre España y el Perú?
Me parece bellísimo. Paco tuvo la visión de integrar un instrumento tan precioso en el flamenco, y se volvió icónico. Hoy el cajón es una de las percusiones más habituales del género, pero su alma sigue siendo peruana. Suena amaderado, cálido, reconfortante. Me emociona que un instrumento así conecte nuestras culturas.

Escuchando el disco, es inevitable preguntarse cómo llevarás esta música al escenario. ¿Has pensado ya en cómo presentarla en vivo?
Ay, hijo mío, esa es la pregunta del millón [ríe]. Tengo ideas, apuntes, cosas escritas. Aún no sé cómo se materializará, pero veremos.

¿Tienes planes de venir a Latinoamérica? En el Perú te esperamos con los brazos abiertos.
Hace mucho que quiero ir. Nunca he estado y me haría muchísima ilusión. Si Dios quiere, pronto. No sé cuándo exactamente, pero tengo muchas ganas.

¿Qué te emociona hoy de hacer música? ¿Qué te motiva a seguir creando?
Seguir aprendiendo. Buscar la excelencia. Pensar que siempre hay canciones por escribir y discos por hacer, y que puedo ser más libre al hacerlos.

Siempre te estás retando.
Sí. Me gusta la idea de estar siempre en aprendizaje. Hay una frase que me encanta: "learn, earn and return". Aprende, gánatelo y devuelve. Siento que llevo años en ese primer paso, aprendiendo y ganándomelo, y ahora también quiero devolver. Tuve la suerte de poder estudiar música, y eso me impulsa a seguir aprendiendo, pero también a compartirlo.

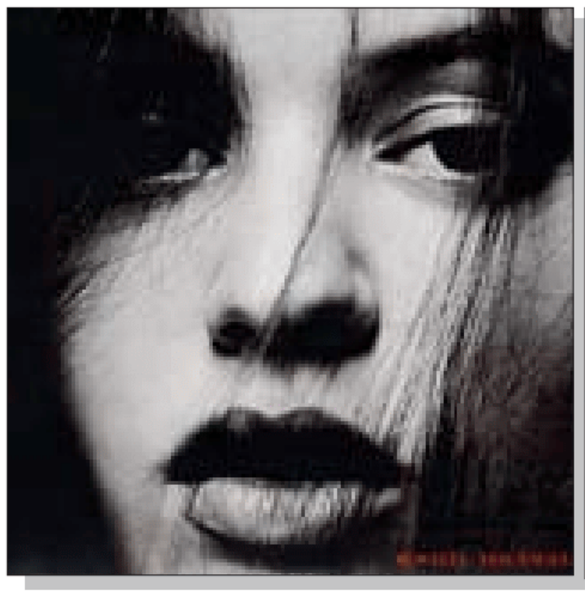
Ha sido un placer conversar contigo.
Igualmente. Un gusto. Ojalá nos veamos pronto en Lima.

CANTO PARA EL ALMA

A pesar de ser una de las estrellas globales del momento, Rosalía mostró su lado más terrenal durante su paso por Ciudad de México: fue vista comprando una piñata por el Día de Muertos, paseando por las calles del centro y de Polanco, y comiendo tacos, enchiladas y flautas en la tradicional pozolería La Casa de Toño, junto con los integrantes de Latin Mafia, banda mexicana que esta semana dio un concierto en Lima.

Como parte de su agenda, la cantante española tenía previsto aparecer en el 'listening party' de "Lux" en la capital mexicana, una sorpresa para las cerca de 200 personas que asistimos al evento, pues su presencia no estaba confirmada.

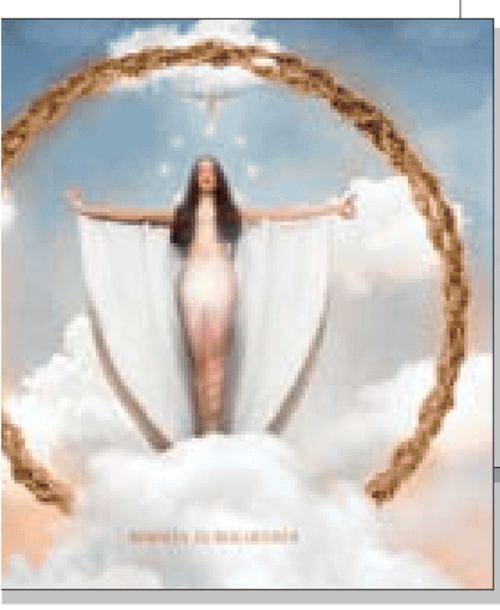
La metamorfosis de Rosalía



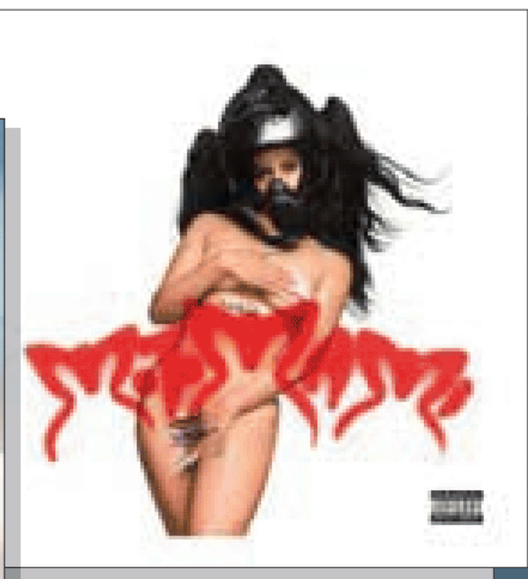
"LOS ÁNGELES" (2017)
Su debut fue una elegía minimalista al flamenco. Junto al productor Raül Refree, Rosalía reinterpretó la tradición desde la intimidad: voz y guitarra bastaron para anunciar que algo nuevo estaba por nacer.

Revistas.PeruRadio.net.pe

DE “MOTOMAMI” A “LUX”, ROSALÍA SIGUE EL PULSO DE UNA BÚSQUEDA CONSTANTE: LA DE SU PROPIA VOZ, SIEMPRE CAMBIANTE.



“EL MAL QUERER” (2018)
Inspirado en una novela occitana del siglo XIII, fue el disco que la llevó a la cima. Uniendo palmas, ‘autotune’ y electrónica, construyó una obra conceptual sobre el amor y la opresión.



“MOTOMAMI” (2022)
Explosión de libertad y vanguardia. Rosalía rompió sus propias estructuras, mezclando reguetón, jazz y dembow. Un autorretrato sonoro, donde vulnerabilidad y poder conviven en una misma pista.

“LUX” (2025)
Su nueva era. Más introspectiva, luminosa y espiritual. Aquí, Rosalía asume el control total de la producción y la dirección creativa. Es un renacer artístico que mira hacia adentro: menos ruido, más alma.

Un antiguo hotel del centro había sido transformado en una especie de capilla, con bancas a lo largo y paredes revestidas de cortinas blancas. La puesta en escena se replicó esta semana en distintas capitales del mundo —en Lima, la cita fue en el Museo de Arte Contemporáneo—, como parte de la campaña promocional del disco.

Tras casi una hora de escucha, las expresiones de los presentes eran de asombro y algarabía. La emoción llegó a su punto máximo de ebullición cuando Rosalía apareció al frente de todos, en un altar. Con sencillez y una vibra cercana, como si casi nos estuviera hablando al oído, agradeció nuestra presencia y dejó un mensaje para sus fieles seguidores: “Este proyecto me ha tomado tres años en realizarlo, me tiré un año entero haciendo solo las letras. Me siento bendecida de que estén aquí y siempre me respalden tanto, y que disfruten de aquello que comparto”.

Así es hoy el evangelio según Rosalía, una nueva era musical que se expande por todo el mundo. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

Revistas.PeruRadio.net.pe

Entrevista

PAOLO GUERRERO

"Ojalá podamos ver un Perú más seguro, donde la gente trabaje tranquila"

El goleador histórico de la selección peruana inaugura una nueva etapa como empresario con la cadena de barberías Mr. Jacobs, pero sin dejar de lado su pasión por el fútbol, su amor por Alianza Lima y su compromiso con el país. A propósito de este proyecto, ***Somos*** *conversó con él.*

JORGE CHÁVEZ NORIEGA

FOTO: **RICHARD HIRANO**

PAOLO GUERRERRO SENTADO EN EL SALÓN DE LA BARBERÍA MR. JACOBS, SU NUEVO EMPRENDIMIENTO. DIRECCIÓN: SANTIAGO DE COMPOSTELA 132, LA MOLINA. CUENTAN CON OTRO LOCAL EN EL HOTEL BTH, EN SAN BORJA.

La tarde cae sobre La Molina y, desde las ventanas de la barbería Mr. Jacobs, ubicada en una calle rebosante de tiendas, restaurantes y 'minimarkets', se asoman curiosos que no terminan de creerlo: Paolo Guerrero está allí. Entre peines, espejos y un agradable aroma a madera y roble, el capitán firma camisetas de la selección peruana y de Alianza Lima, posa con niños que le tienden la mano y sonríe con amabilidad. Adentro, una pantalla transmite el partido de semifinales entre la Universidad de Chile y Lanús por Copa Sudamericana, y Paolo, por un instante, se queda mirando en silencio. Gol de Lanús. El delantero se lamenta por no estar allí, jugando el partido que podría haberlo llevado a una final histórica con el equipo de sus amores. Fuera de las canchas, nos hemos reunido con él para hacer esta entrevista con motivo de su debut en el terreno empresarial. Hoy, el futbolista es socio de Mr. Jacobs, un emprendimiento en donde no solo es imagen, sino que además cumple un rol activo en la estrategia de posicionarse como una de las cadenas de barberías más 'cool' de Lima.

Paolo, ¿qué te llamó la atención de este rubro?

A lo largo de los años, ustedes han visto que he tenido múltiples estilos, sobre todo en el cabello; eso siempre me ha interesado. Desde hace tiempo pensaba en abrir una barbería. Con Mr. Jacobs, la idea es crecer en Lima y, si Dios quiere, llegar a provincias. Queremos fundar un instituto para formar barberos y estilistas, con el fin de dar oportunidades a chicos que sueñan con dedicarse a este oficio.

¿Te interesa seguir creciendo como empresario? ¿Es algo que te entusiasma en esta etapa de tu vida?

Definitivamente. Ya tengo otros proyectos

Revistas.PeruRadio.net.pe

que se están estableciendo y espero cerrarlos pronto. Siempre me ha gustado involucrarme en cosas que me hagan crecer como persona y como empresario, y sobre todo dar trabajo a gente que lo necesita.

Imagino que muchos aliancistas van a venir a cortarse el pelo a Mr. Jacobs.
Esa es la idea [risas]. Y no solo aliancistas. Hoy, el cuidado personal es muy importante para todos. A todos nos gusta vernos bien y sentirnos bien. Lo importante es poder darse ese gusto.

Pasando al fútbol, ¿aún sigues pensando en salir campeón con Alianza Lima?
Sí, ese es mi gran objetivo. Alianza es el equipo más grande del Perú, siempre pelea los campeonatos. Estoy en el club de mis amores para cumplir ese sueño. Creo que hice una buena temporada, aunque siempre se puede mejorar. Quiero sentirme más afianzado, con más confianza y, sobre todo, darles una alegría a los hinchas, a mis padres y a mí mismo, coronándome campeón.

Has ganado casi todo. ¿Qué te motiva a seguir compitiendo?
La competencia misma. Nunca me ha gustado perder. Esa pasión por competir es lo que me mantiene. Ganar, mejorar, superarse. Esa es mi vida. Jugar bien, hacer goles, darles alegrías a mi familia, a mis padres, a mis hijos. Ese es el mejor regalo.

¿Qué legado te gustaría dejarles a los jóvenes futbolistas?
La resiliencia. Creo que es fundamental. También la perseverancia, el trabajo, las ganas de luchar y salir adelante. En el campo muchas veces estás en desventaja, pero tienes que sacar fuerzas y superarte. Lo mismo ocurre en la vida real. La superación es un valor que aprecio mucho, y eso quiero dejar como legado.

¿Te ves vinculado al fútbol en el futuro, como entrenador o quizá dirigente?
Sí. Gracias a Dios ya tengo la licencia para entrenador, aunque me gusta también el rol de director deportivo. En su momento decidiré. Por ahora, estoy concentrado al cien por ciento en el fútbol. Me siento bien, con energía, y, aunque tenga 41, años sigo jugando a alta intensidad. Termino bien los partidos, sin cansancio ni lesiones, y eso es lo que más valoro.

Jefferson Farfán, tu compadre, tiene un espacio de conversación en YouTube. ¿Te gustaría hacer algo similar?
No le cierro las puertas. Hoy sigo activo y enfocado en el fútbol, pero quién sabe más adelante. También estoy metido en otros proyectos empresariales, y ojalá pueda concretarlos pronto. Pero no descarto nada, ni dentro

FERNANDO SANGAMA

ESTA TEMPORADA, EL DELANTERO LLEGÓ A CUARTOS DE FINAL CON ALIANZA LIMA EN COPA SUDAMERICANA. LLEVA ANOTADOS 14 GOLES EN LO QUE VA DE 2025.

PAOLO JUNTO A SU MADRE, DOÑA PETA, EN RÍO DE JANEIRO, CUANDO EL FUTBOLISTA PERUANO JUGABA EN EL CLUB FLAMENGO.

Revistas.PeruRadio.net.pe

GETTY IMAGES

EL CAPITÁN JUGÓ POR ÚLTIMA VEZ CON LA SELECCIÓN EN EL PARTIDO CONTRA ECUADOR POR ELIMINATORIAS, EN JUNIO DE ESTE AÑO.

Emprender con estilo

Para Mario Figueroa, socio de Paolo Guerrero, emprender en el Perú es un acto de fe. "Se podría decir que es un acto de valientes", dice. Mr. Jacobs nació de esa convicción: en un mercado aún en crecimiento, Figueroa vio en el rubro de las barberías un espacio para innovar con un modelo prémium, pensado no solo para ofrecer cortes, sino para construir una comunidad. "Queremos que Mr. Jacobs sea una 'lovemark', que las personas se identifiquen con el estilo y la actitud, no solo con el servicio", explica.
Instagram: @mr.jacobs.bs.

RICHARD HIRANO

EN MR. JACOBS, PAOLO GUERRERO ES SOCIO DE MARIO FIGUEROA, DIRECTOR DE BTH GROUP.

RICHAR HIRANO

ni fuera del fútbol.

¿Qué necesita el Perú para volver a una Copa del Mundo?
Más trabajo desde la base. Nuestro futuro son los niños y jóvenes. Necesitamos empresas que inviertan en deporte, y eso es algo que quiero impulsar con mis proyectos. No solo en fútbol, sino en otras disciplinas. Hay que apoyar a los jóvenes para que el Perú pueda crecer y sea una potencia deportiva.

¿Y con qué Perú sueñas tú, más allá del deporte?
Sueño con un país más unido y respetuoso. El peruano tiene que quererse y valorarse más. Hoy vivimos una situación difícil con la delincuencia. Ojalá podamos ver un Perú más seguro, donde la gente pueda caminar y trabajar tranquila. Me gustaría que seamos más pacientes, resilientes, con ganas de salir adelante. Que la perseverancia sea un valor nacional.

¿Sientes que estás en el lugar donde quieres estar? ¿Deseas seguir viviendo en el Perú?
Sí, este es mi país, el que amo. Quisiera sentirme cada vez mejor aquí, más seguro, rodeado de personas que se respetan y quieren progresar. Espero que algún día podamos lograrlo. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

El fotógrafo peruano Gabriel Barreto Bentín convierte la empatía en acción: su nuevo proyecto en Loreto une arte, cultura y comunidad para llevar agua potable a la Amazonía.

EL ARTE DE MIRAR CON PROPÓSITO

Revistas.PeruRadio.net.pe

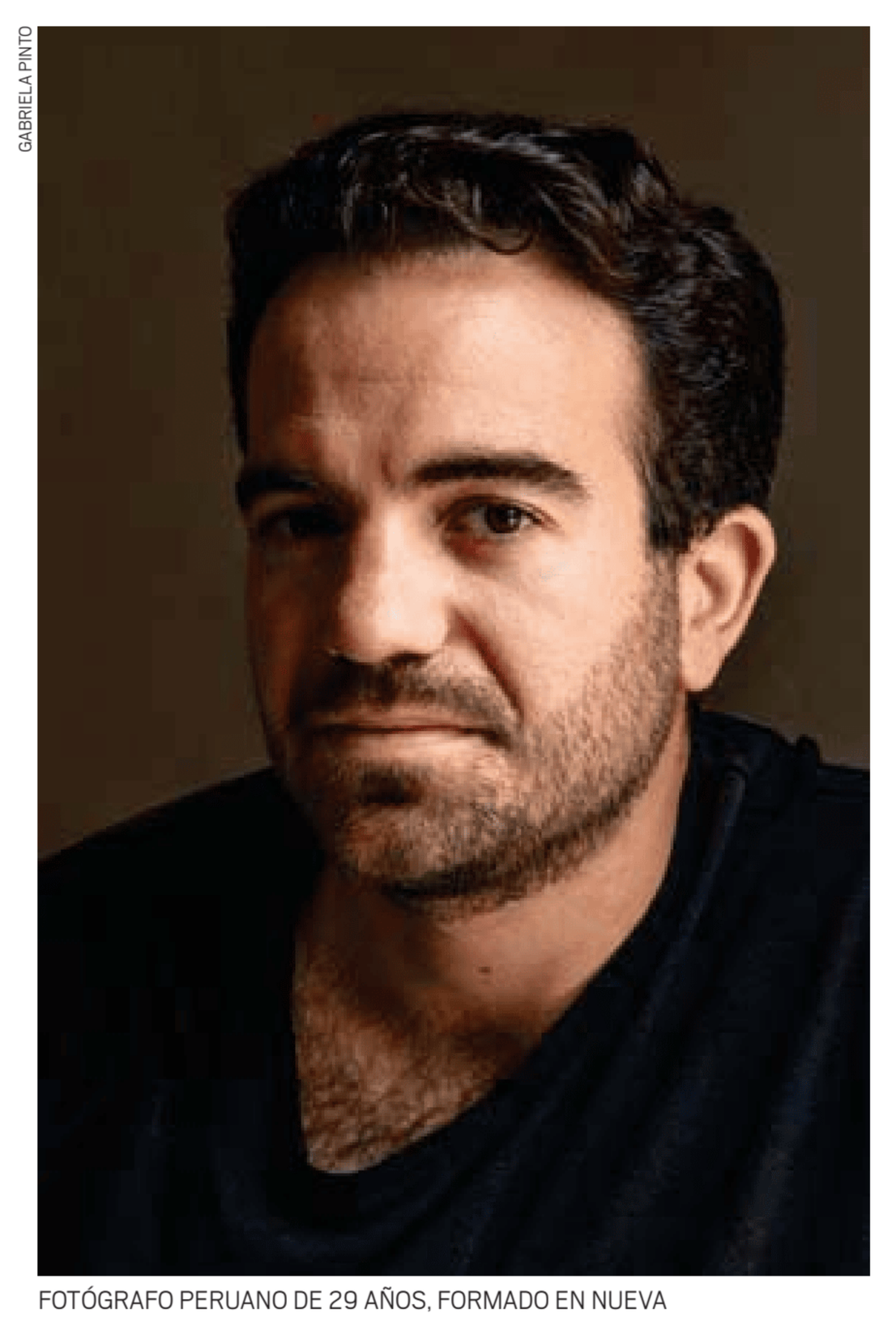
A TRAVÉS DE RESIDENCIAS DE UN MES DENTRO DE CADA COMUNIDAD, BARRETO MUESTRA EL DELICADO EQUILIBRIO ENTRE LAS TRADICIONES ANCESTRALES Y LAS INFLUENCIAS CONTEMPORÁNEAS.

EL NUEVO PROYECTO DE BARRETO BENTÍN DOCUMENTA LAS VIDAS Y TRADICIONES DE TRES PUEBLOS INDÍGENAS ENTRE LOS 32 GRUPOS ÉTNICOS QUE HABITAN LA REGIÓN AMAZÓNICA DE LORETO.

FOTOS: GABRIEL BARRETO

POR:
SAMANTA ALVA

GABRIELA PINTO



FOTÓGRAFO PERUANO DE 29 AÑOS, FORMADO EN NUEVA YORK. SU OBRA IRRADIA COMPROMISO SOCIAL CON LAS COMUNIDADES DEL PAÍS.

¿De qué sirve mirar si no hacemos nada con lo que vemos? Esa pregunta comenzó a perseguir al fotógrafo peruano Gabriel Barreto Bentín cuando comprendió que su cámara ya no bastaba para explicar el mundo. Después de años retratando campañas en Nueva York, sintió que algo le faltaba: que el arte debía salir del estudio y entrar en la vida real, allí donde yacen las historias.

Su respuesta llegó con “Andinos: encuentros en Cusco”, su primer libro fotográfico publicado en 2022 por Rizzoli, donde retrató la vida contemporánea de comunidades en Cusco. “Después de ese proyecto, entendí que la fotografía no podía quedarse en observar. Tenía que involucrarse”, afirma Barreto.

Esa idea lo ha llevado luego hacia Loreto, en el corazón de la Amazonía. Allí convivió con tres pueblos originarios —Kukama-Kukamiria, Urarina y Secoya— para su nuevo proyecto, “Amazonas: encuentros en Loreto, Perú”. El libro y la exposición, aún en desarrollo, buscan mostrar la selva desde adentro: una Amazonía moderna, humana y viva, lejos del exotismo con el que suelen retratar las miradas ajenas.

Pero mientras más se acercaba Barreto, más

Revistas.PeruRadio.net.pe

La salud empieza con el agua

"Antes de que llegue la planta de agua, utilizábamos el agua del río para cocinar, lavar, asearnos. No se hervía ni nada, solo se hacía asentar y se consumía. En 2015, se construyó la planta potabilizadora de agua. Ahora todos la utilizan, es mucho más saludable. Antes había bastantes enfermedades: los niños tenían diarrea, vómitos, cólicos, sobre todo malestar estomacal. Ahora ya no".

Wilson Salas, ex apu de la comunidad Kukama-Kukamiria de Solterito (Loreto)

1. TEJIDO DE CESTO DE CHAMBIRA (FIBRA DE PALMERA) Y RETAZOS DE BOLSAS DE PLÁSTICO, EN LA COMUNIDAD URARINA DE CURUHUINSI.

2. WILSON MACUSI (CENTRO), UNO DE LOS FUNDADORES DE CURUHUINSI, ACOMPAÑADO POR SU FAMILIA EN CASA.

3. LA FUNDACIÓN ENCUENTROS BUSCA POTABILIZAR EL AGUA EN LORETO Y REDUCIR LAS MÁS DE 2.000 MUERTES PREVENIBLES QUE ANUALMENTE AFECTAN A NIÑOS MENORES DE CINCO AÑOS.

entendía que detrás de cada historia asomaba una urgencia silenciosa. En una comunidad había agua potable; en otra, los niños bebían del río, donde el agua contaminada causa entre 13% y 25% de mortalidad infantil, por enfermedades hídricas. "En Loreto, más de un millón de personas viven sin acceso a agua segura ni saneamiento. Allí entendí que todo comienza por el acceso al agua", recuerda.

De esa constatación nació Fundación Encuentros, una iniciativa que enlaza arte, cultura y acción social. Su primer programa, Guardianes del Agua, busca instalar 122 plantas de potabilización en Loreto, beneficiando a más de 70 mil personas y reduciendo en casi 40% las enfermedades hídricas. El proyecto, que cuenta con apoyo técnico de Rainforest Flow y One Drop, busca hoy aliados y financiamiento para hacerse realidad entre este año y 2029.

Mientras el primer libro de Barreto sigue viajando por el mundo, hoy él trabaja para que su siguiente proyecto no solo retrate realidades, sino que también logre transformar vidas. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

Astrología

ELENI POLIZOGOPULOS
@aaquelarre_

Actuemos con cautela

El 9 de noviembre, nuestro querido Mercurio comienza su famosa retrogradación en el grado 6 de Sagitario, evento que se extenderá hasta el 29 de noviembre.

Los primeros días de esta retrogradación suelen ser los más intensos, ya que es cuando sentimos con mayor fuerza los malentendidos y fallas en la comunicación. Durante este período, es fundamental revisar dos veces lo que decimos o firmamos. Es un tránsito que nos hace conscientes de todo aquello que no fluye bien con Mercurio (planeta de la comunicación): correos que no llegan, mensajes malinterpretados, transacciones que se traban o viajes que se complican.

El 11 de noviembre, Júpiter —planeta de la expansión y la abundancia— entra en retrogradación en el signo de Cáncer. Este movimiento nos invita a mirar hacia dentro y redefinir lo que realmente significa la abundancia. No se trata de acumular más, sino de reconectar con el sentido interno de plenitud.

Finalmente, el 12 de noviembre, Marte se une a Mercurio en Sagitario, una conjunción que puede traer impulsividad, y prisa por actuar. Son días en los que podemos decir o hacer cosas sin pensar demasiado.

La recomendación: mantengámonos más presentes, evitemos discusiones innecesarias y cuidemos el cuerpo, porque crece la tendencia a pequeños accidentes por distracción. //

Aries

Reflexiona antes de hablar. Un comentario impulsivo puede generar tensiones. Revisa acuerdos y evita precipitarte.

Tauro

Cuida tus finanzas y gastos emocionales. No todo lo que brilla vale la pena. Revisa tus metas materiales con calma. La paciencia traerá estabilidad.

Géminis

Mercurio retrógrado te enfrenta a tus propias palabras. Viejos asuntos buscan resolverse. La conversación sincera puede cambiar completamente una relación importante.

Cáncer

Júpiter retrógrado en tu signo te invita a redescubrir tu valor interior. Menos ruido, más conexión contigo. No te sobrecargues: tu crecimiento comienza en la calma.

Leo

La energía te impulsa, pero no corras. Proyectos creativos pueden trabarse para replantearse mejor. Reencuentros del pasado te muestran cuánto has madurado emocional y espiritualmente.

Virgo

Tu planeta regente, Mercurio, retrograda: revisa rutinas, decisiones y compromisos. No todo debe resolverse hoy. Observa los detalles antes de actuar.

EL BRITÁNICO GORDON RAMSAY, CHEF Y ESTRELLA DE LA TELEVISIÓN, NACIÓ UN DÍA COMO HOY EN 1966. CUMPLE 59 AÑOS.

Libra

Repiensa tus acuerdos y vínculos. No temas renegociar si algo no se siente justo. Júpiter retrógrado te enseña a poner límites desde el amor propio.

Escorpio

Surgen tensiones económicas o emocionales que te empujan a reorganizarte. No fuerces lo que se retrasa. El poder está en elegir con estrategia y calma.

Sagitario

Mercurio y Marte en tu signo activan tu mente y tu lengua. Piensa antes de hablar. Nuevos comienzos surgen al revisar viejas verdades que ya no aplican.

Capricornio

El pasado vuelve para cerrar ciclos pendientes. Revisa documentos, herencias o compromisos laborales. Júpiter retrógrado te recuerda que abundancia es también descansar, no solo producir.

Acuario

Personas del pasado reaparecen para aclarar malentendidos. Sé empático. Escucha antes de reaccionar. En proyectos, reestructura ideas: un cambio de estrategia puede potenciarte mucho más.

Piscis

Tu intuición se amplifica, pero el entorno está confuso. Evita decisiones impulsivas en trabajo o dinero. Júpiter retrógrado te pide confiar en los ritmos de la visa.

Revistas.PeruRadio.net.pe

Test de Proust

"Soy una criatura romántica y sentimental"

La actriz y escritora ha publicado junto a su madre, María Sol Quiroga, la novela "Todas somos María" (Planeta).

Alessa Wichtel

DIEGO MORENO

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?
Leer, bailar, escribir poesía, tomar vino, viajar y flotar en el mar.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?
Seguir contando historias poderosas —en la pantalla grande, la televisión, el teatro y a través de la escritura— que inspiren y conmuevan.

¿Cuál es el rasgo que más te define?
Mi vulnerabilidad. Soy una criatura romántica y sentimental.

¿Cuál consideras tu peor defecto?
Lo dramática y terca que puedo llegar a ser.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?
Perder la paz y la autenticidad. Apagarme y perderme.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?
Soy capaz de emocionarme hasta las lágrimas cuando estoy feliz, triste, molesta o sorprendida. Paso del llanto a la risa con facilidad.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?
La falta de lealtad y la avaricia.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?
"Soy un imán de milagros" y "Los tiempos de Dios son perfectos".

¿Cuál ha sido tu mayor logro?
Publicar mis dos libros y estrenar mi primera película, rodeada de mi familia y las personas que más quiero.

¿En qué ocasiones mientes?
A veces me he mentido a mí misma por miedo a soltar personas o situaciones que me hacían daño.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?
En la playa, disfrutando con mis personas favoritas.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?
El reloj que me dejó mi abuelo José y el anillo que me regaló mi abuela Charo.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?
La generosidad y el entusiasmo.

¿Cómo te gustaría morir?
En calma y rodeada de amor.

¿Qué talento especial te gustaría tener?
Hablar todos los idiomas del mundo.

¿Cuáles son tus escritores favoritos?
Alejandra Pizarnik, Mario Vargas Llosa, Gabriel García Márquez, Isabel Allende, Shakespeare, Virginia Woolf y Clarice Lispector.

¿Qué persona viva te parece despreciable?
Las personas que odian, discriminan y carecen de empatía. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

Revistas.PeruRadio.net.pe

HACER QUE LOS PATAS SALGAN DEL CHAT, VALE UNA CHELA.

UNA CHELA VALE:
QUE MARIANA JUNTE A LOS PATAS Y SALGA A CELEBRAR CADA LOGRO, PORQUE ENTIENDE QUE LOS TRIUNFOS COMPARTIDOS SABEN MEJOR.

Backus

BRINDEMOS POR EL VALOR DE LA CERVEZA

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Revistas.PeruRadio.net.pe